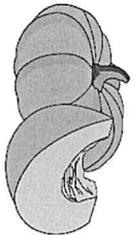


1a SETTIMANA

dal 01/09/2022 al 02/09/2022 dal 26/09/2022 al 30/09/2022 dal 24/10/2022 al 28/10/2022 dal 21/11/2022 al 25/11/2022 dal 19/12/2022 al 23/12/2022 dal 16/01/2023 al 20/01/2023 dal 13/02/2023 al 17/02/2023	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Crema di verdura e legumi con pasta BIO Frittata con porri e zucca BIO Finocchi e broccoli Pan de Re <i>Mi: frutta fresca di stagione</i>
--	--



LUNEDÌ

Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO cacio e parmigiano Erbazzone* Carote julienne e finocchi lessati Pane arabo <i>Mi: yogurt alla frutta</i>	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Passato di legumi con riso BIO Cotoletta di tacchino/pollo alla milanese Carote julienne e spinaci* BIO Pane ai cereali <i>Mi: yogurt, BIO intero</i>
---	--



MARTEDÌ

Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Crema di legumi con riso o farro BIO Frittata di polli ai ferri Cappuccino/verza BIO e zucchine BIO lessate Pane de Re <i>Mi: latte BIO con biscotti</i>	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO vegetariani o broccoli Cotolette di pesce* Insalata <i>e</i> finocchi lessati Pane de Re <i>Mi: spremuta e focaccia</i>
--	---



MERCOLEDÌ

Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta integrale BIO al pomodoro Cotolette di patate e formaggio Insalata verde e carote lessate Pan de Re <i>Mi: besciamone e crocker</i>	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO con crostini Polpette di verdure e legumi* al pomodoro Spinaci* BIO gratinati Pan de Re <i>Mi: yogurt alla frutta</i>
---	--



GIOVEDÌ

Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Passato di verdura e legumi con pasta BIO Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini BIO Pan de Re <i>Mi: torta cossolunga e camomilla</i>	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO in brodo vegetale Fishburger* con salsa di pomodoro BIO Insalata e carote lessate Pan de Re <i>Mi: latte BIO con biscotti</i>
--	--



VENERDÌ

dal 05/09/2022 al 09/09/2022 dal 03/10/2022 al 07/10/2022 dal 31/10/2022 al 04/11/2022 dal 28/11/2022 al 02/12/2022 dal 26/12/2022 al 30/12/2022 dal 23/01/2023 al 27/01/2023 dal 20/02/2023 al 24/02/2023	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Raviolini* BIO ricotta/spinach al burro e salsa Parmigiano reggiano DOP 1/2 porzione Finocchi crudi e broccoli Pan de Re <i>Mi: besciamone equosolidaire</i>
--	---

3a SETTIMANA

dal 12/09/2022 al 16/09/2022 dal 10/10/2022 al 14/10/2022 dal 07/11/2022 al 11/11/2022 dal 05/12/2022 al 09/12/2022 dal 02/01/2023 al 06/01/2023 dal 30/01/2023 al 03/02/2023 dal 27/02/2023 al 03/03/2023	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Minestra di patate e piselli con pasta BIO Cotolette di verdura Finocchi crudi e macdonia di verdura lessata Pan de Re <i>Mi: pane con ricotta BIO e cacao</i>
--	--

4a SETTIMANA

dal 19/09/2022 al 23/09/2022 dal 17/10/2022 al 21/10/2022 dal 14/11/2022 al 18/11/2022 dal 12/12/2022 al 16/12/2022 dal 09/01/2023 al 13/01/2023 dal 06/02/2023 al 10/02/2023 dal 04/03/2023 al 10/03/2023	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Risotto BIO campagnolo. (senza funghi) Hamburger di Verdure al forno Carote julienne e finocchi lessati Pan de Re <i>Mi: latte BIO e biscotti</i>
--	---

Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO in brodo vegetale Pollo arrosto Patate arrosto Pane pugliese <i>Mi: spremuta e focaccia</i>	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO con crostini Polpette di verdure e legumi* al pomodoro Spinaci* BIO gratinati Pan de Re <i>Mi: yogurt alla frutta</i>
---	--

Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Crema di legumi con pasta BIO Pizza margherita Insalata mista e zucchine BIO lessate Pan de Re 1/2 porzione <i>Mi: frutta fresca di stagione</i>	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO al Cileo extravergine e parmigiano reggiano DOP Filetto di pesce* gratinato Insalata e bietole* BIO lessate Pan de Re <i>Mi: yogurt alla frutta</i>
---	---

Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO al Cileo extravergine e parmigiano reggiano DOP Carcade BIO (1 volta al mese) barretta di cioccolato fondente o al latte BIO	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Minestra di campanelli al rosmarino con pasta BIO Bistecca alla svizzera di vitellino BIO Carote lessate Pan de Re <i>Mi: pane e confettura</i>
--	--

Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Pasta BIO con crostini Polpette di verdure e legumi* al pomodoro Spinaci* BIO gratinati Pan de Re <i>Mi: yogurt alla frutta</i>	Merenda del mattino: <i>frutta fresca di stagione</i> Riso BIO agli aglio Erbazzone* Carote julienne e zucchine BIO lessate Pan de Re <i>Mi: frutta fresca di stagione</i>
--	---

MENU' AUTUNNO INVERNO

PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, riso anche integrale, cereali e legumi secchi, olio extravergine d'oliva, passata e polpa di pomodoro e peperoni, carne bovina, farina "0", "00" e di mais, semolino, latte fresco pastorizzato e UHT (bevanda), yogurt bianco, uova con guscio, burro, ricotta mozzarella, galline di riso, purca di frutta (pesca/mela, solo mela), omogeneizzati di carne. Verdure: capriccio, verza, spinaci, fagiolini, cavolfiore, bietole, zucca fresca, zucchine fresche, melanzane.



PRODOTTI DOP E IGP

DOP: prosciutto crudo di Parma, prosciutto crudo di Modena, taleggio, parmigiano reggiano, provolone Valpadana, asiago, grana Padano, gorgonzola, pecorino romano, pecorino toscano, fontina Valdosolera, Male Valt di Non, Valtellina e dell'Alto Adige. IGP: bresaola della Valtellina, speck Alto Adige, coppa di Parma, salame Felino, mortadella di Bologna, cotechino e zampone di Modena, aceto balsamico di Modena, Pesche nektarine dell'ER, e Verona, pere dell'ER, e Mantovane, melone Mantovano, ciliegie di Vignola, radicchio di Chioggia, rosso di Treviso, variegato di Castelfranco e di Verona, sciolgno di Romagna, cipolla rossa di Tropea, asparago di Altedo.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE



Banana (1 volta al mese)

PRODOTTI TIPICI REGIONALI E.R. (PAT)

Caciotta, robiola, ricotta, vacca, pecorino dell'Appennino reggiano, pasta ripiena all'uovo, gnocchetti di patate, erbazzone reggino, salame, spalla di San Secondo, ciccioli, spongata, fittigiani, castagnaccio, biscione reggiano, pasta nasa, pasarelli.

5^a informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte incluso lattosio, frutta a guscio, sesamo, sennepi, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

