	LUNEDI’	MARTEDI’	MERCOLEDI’	GIOVEDI’	VENERDI’
Prima settimana	Pasta alle verdure	Pastina	Risotto zafferano/fagioli	Polenta /pasta	Pasta integrale
	Formaggio	Pollo	Pesce	Carne rossa	Frittata
	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure
	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert
Seconda settimana	Risotto alle verdure	Pasta al pomodoro	Ravioli di magro	Pastina	Pasta alle verdure
	Prosciutto di tacchino	Pollo	Frittata	crocchette di patate al form	Pesce
	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure
	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert
Terza settimana	Gnocchi al sugo	Pastina	Risotto con verdure	Pasta al pesto di zucchine	Crema di verdura e pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di legumi	Frittata	Formaggio	Pesce
	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure
	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert
Quarta settimana	Pasta al pomodoro	Pastina	Crema di legumi	Pasta all’ortolana	Risotto con verdure
	Prosciutto di tacchino	Nugget di pollo	Formaggio	Frittata	Pesce
	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure	Contorno di verdure
	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert	Frutta/dessert

Note:

Il menù subisce variazioni in base alle stagioni: la polenta e le creme di verdura vengono sostituite da un primo asciut

La carne rossa viene proposta come arrosto, polpette, hamburger e nel menù invernale come spezzatino con polenta

La carne di pollo viene proposta come nuggets, bocconcini, scaloppine o arrosto

Per la frittata vengono utilizzate esclusivamente uova pastorizzate.

L'unico condimento utilizzato è olio d'oliva o evo.

Il secondo di pesce è costituito da platessa o merluzzo cucinati al forno

Le verdure di contorno possono essere cotte oppure crude. Nella pasto o riso vengono introdotte solo verdure di stagione.

Il formaggio che viene servito può essere: edamer, pasta filata, mozzarella, formaggio spalmabile o parmigiano

La frutta/dessert è sempre fresca e di stagione.

Per i sughi di verdure vengono utilizzate verdure fresche.

In occasione delle feste di compleanno la frutta/dessert viene sostituita con il dolce.

In occasione di ricorrenze speciali (ultimo giorno prima delle vacanze di Natale, di Pasqua, estive o settimane a tema come halloween e carnevale) vengono preparati menù speciali comunicati alle famiglie.

In cucina è disponibile la lista degli allergeni che possono essere contenuti negli alimenti.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, come anche per motivi etico religiosi, la cucina prepara menù differenziati. La richiesta deve essere presentata in segreteria.

In caso di indisposizione del bambino è possibile richiedere la "dieta in bianco" che dovrà essere seguita per tre giorni: il modulo di richiesta è disponibile in classe.