

Menu: Menu Infanzia (3-6 anni) - Autunno/Inverno **Pranzo**



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

A. Fisse

1^a

Pastina in brodo vegetale [167 kcal]
 Rollè di tacchino [103 kcal] ^{SG}
 Patate al forno [152 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Crema di patate e sedano con crostini [165 kcal]
 Uova strapazzate [134 kcal] ^{SG}
 Cappuccio [54 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Lasagne al ragù con pasta all'uovo [311 kcal]
 Bieta cotta all'olio [59 kcal] ^{SL SG}
 Pane integrale [128 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Pasta al pomodoro [284 kcal]
 Filetti di merluzzo al forno [122 kcal] ^{SL}
 Insalata [48 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Risotto alla zucca [268 kcal] ^{SG}
 Caciottina fresca [184 kcal] ^{SG}
 Finocchio gratinato al forno [66 kcal]
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

2^a

Pasta all'ortolana [285 kcal]
 Bocconcini di pollo [98 kcal] ^{SL SG}
 Spinaci saltati [81 kcal] ^{SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Pizza Margherita [341 kcal]
 Insalata [48 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Yogurt bianco [83 kcal] ^{SG}
 Prosciutto cotto [65 kcal] ^{SL SG}

Riso all'olio EVO e grana [256 kcal] ^{SG}
 Purea di ceci [172 kcal] ^{SL SG}
 Carote [61 kcal] ^{SL SG}
 Pane integrale [128 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Passato di verdure invernali con crostini [151 kcal]
 Polpettine di manzo in umido [117 kcal] ^{SG}
 Finocchio [49 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Pasta al pomodoro [284 kcal]
 Polpettine di pesce [133 kcal] ^{SG}
 Bieta cotta all'olio [59 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

3^a

Brasato di vitellone con polenta e patate [363 kcal] ^{SL}
 Carote cotte all'olio [73 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Yogurt alla frutta [110 kcal] ^{SG}

Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal]
 Scaloppine di tacchino al limone [106 kcal] ^{SL}
 Insalata di arance e finocchi [58 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Crema di carote con riso [225 kcal] ^{SG}
 Filetti di merluzzo al pomodoro [119 kcal] ^{SL}
 Verdure invernali crude [51 kcal] ^{SL SG}
 Pane integrale [128 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Gnocchi di patate al pomodoro [253 kcal]
 Stracchino [150 kcal] ^{SG}
 Verdure invernali crude [51 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Pasta e fagioli alla veneta [238 kcal]
 Frittata al forno con verdure invernali [141 kcal] ^{SG}
 Verdure invernali cotte [63 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

4^a

Pasta alla crema di zucchine [277 kcal]
 Filetto di persico al vapore [99 kcal] ^{SL SG}
 Verdure invernali crude [53 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Minestrone invernale [220 kcal]
 Hamburger di vitellone [103 kcal] ^{SL SG}
 Insalata di arance e finocchi [58 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Pasta al pomodoro [284 kcal]
 Polpettine di legumi [206 kcal]
 Verdure invernali crude [53 kcal] ^{SL SG}
 Pane integrale [128 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Risotto ai porri [275 kcal] ^{SG}
 Straccetti di pollo dorati al mais [121 kcal] ^{SL}
 Spinaci saltati [81 kcal] ^{SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Pasta e lenticchie [366 kcal]
 Verdure invernali cotte [63 kcal] ^{SL SG}
 Pane [118 kcal] ^{SL}
 Frutta fresca invernale [48 kcal] ^{SL SG}

Elenco degli allergeni

Nome piatto

Cereali
con glutine

Crostacei

Uova

Pesce

Arachidi

Soia

Latte

Frutta a
guscio

Sedano

Senape

Sesamo

Lupini

Molluschi

Solfiti



Piatto unico

Brasato di vitellone con polenta e patate SL	P								P						
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	P		P					P	P						
Pasta e lenticchie	P		P					P							
Pizza Margherita	P							P							

Primi

Crema di carote con riso SG			P					P							
Crema di patate e sedano con crostini	P		P					P	P						
Gnocchi di patate al pomodoro	P		P					P							
Minestrone invernale	P		P					P	P						
Passato di verdure invernali con crostini	P		P					P	P						
Pasta al pomodoro	P		P					P							
Pasta all'olio EVO e grana	P		P					P							
Pasta all'ortolana	P		P					P	P						
Pasta alla crema di zucchine	P		P					P	P						
Pasta e fagioli alla veneta	P		P					P							
Pastina in brodo vegetale	P		P					P	P						
Riso all'olio EVO e grana SG			P					P							
Risotto ai porri SG			P					P	P						
Risotto alla zucca SG			P					P	P						

Secondi

Bocconcini di pollo SL SG									P						
Caciottina fresca SG								P							
Filetti di merluzzo al forno SL	P			P					P						
Filetti di merluzzo al pomodoro SL	P			P											
Filetto di persico al vapore SL SG				P											
Frittata al forno con verdure invernali SG			P					P							
Hamburger di vitellone SL SG															

«NB: s'informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione»

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco degli allergeni

Nome piatto

Cereali
con glutine

Crostacei

Uova

Pesce

Arachidi

Soia

Latte

Frutta a
guscio

Sedano

Senape

Sesamo

Lupini

Molluschi

Solfiti



Secondi

Polpette di legumi	P		P				P											
Polpettine di manzo in umido SG			P				P		P									
Polpettine di pesce SG			P	P			P											
Prosciutto cotto SL SG																		
Purea di ceci SL SG																		
Rollè di tacchino SG							P											
Scaloppine di tacchino al limone SL	P								P									
Straccetti di pollo dorati al mais SL	P								P									
Stracchino SG							P											
Uova strapazzate SG			P				P											

Contorni

Bieta cotta all'olio SL SG																		
Cappuccio SL SG																		
Carote SL SG																		
Carote cotte all'olio SL SG																		
Finocchio SL SG																		
Finocchio gratinato al forno	P		P				P											
Insalata SL SG																		
Insalata di arance e finocchi SG																		
Patate al forno SL SG																		
Spinaci saltati SG			P				P											
Verdure invernali cotte SL SG																		
Verdure invernali cotte SL SG																		
Verdure invernali crude SL SG																		
Verdure invernali crude SL SG																		

Frutta

Frutta fresca invernale SL SG																		
-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

«NB: s'informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione»

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco degli allergeni

Nome piatto



Frutta

Frutta fresca invernale SL SG																		
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Pane e Prodotti da forno

Pane SL	P																	
Pane integrale SL	P																	

Yogurt

Yogurt alla frutta SG							P											
Yogurt bianco SG							P											

«NB: s'informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione»

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Piatto unico	
Brasato di vitellone con polenta e patate 	Patata fresca : 150 g , Vitellone Fesa refrigerata : 50 g , Mais Farina : 30 g , Pomodoro Pelati : 15 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	Pomodoro Pelati : 50 g , Pasta all' uovo - Sfoglia (Semola di grano duro, uova [Lisozima da uovo]) : 40 g , Besciamella (Latte parz. scremato, Burro (latte), Farina di frumento (grano), Sale iodato) : 40 g , Bovino adulto Noce refrigerata : 20 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g , Carota fresca : 3 g
Pasta e lenticchie	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Lenticchia secca : 30 g , Passata di Pomodoro : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g , Carota fresca : 2 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Pizza Margherita	Grano tenero Tipo "0" Farina : 60 g , Pomodoro Pelati : 40 g , Mozzarella (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 30 g  , Acqua : 30 g , Lievito di Birra : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano essiccato : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Primi	
Crema di carote con riso 	Patata fresca : 50 g , Carota fresca : 50 g , Riso Arborio : 30 g , Porro : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Crema di patate e sedano con crostini	Brodo vegetale (sedano) : 100 g , Patata fresca : 50 g , Sedano Verde fresco : 50 g , Crostini di pane (Pane comune o integrale (grano), salvia, rosmarino, timo, origano, olio EVO) : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Gnocchi di patate al pomodoro	Gnocchi di patate freschi (grano, uova, Lisozima da uovo) : 120 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Carota fresca : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Minestrone invernale	Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Bieta Costa fresca : 25 g , Patata fresca : 25 g , Carota fresca : 25 g , Broccolo fresco : 25 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Fagiolo Borlotti secco : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Cipolla Bianca : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Passato di verdure invernali con crostini	Patata fresca : 40 g , Carota fresca : 15 g , Crostini di pane (Pane comune o integrale (grano), salvia, rosmarino, timo, origano, olio EVO) : 15 g , Zucca : 8 g , Bieta Costa fresca : 7 g , Cipolla Bianca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g 
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Carota fresca : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Basilico fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta alla crema di zucchine	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Zucchina fresca : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g , Prezzemolo fresco : 0.1 g
Pasta all'olio EVO e grana	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'ortolana	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Carota fresca : 10 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g

Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Pasta e fagioli alla veneta	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Patata fresca : 25 g , Carota fresca : 25 g , Fagiolo Borlotti secco : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pastina in brodo vegetale	Brodo vegetale (sedano) : 100 g , Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g 
Riso all'olio EVO e grana 	Riso Arborio : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto ai porri 	Riso Arborio : 60 g , Porro : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto alla zucca 	Riso Arborio : 60 g , Zucca : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 4 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Cipolla Bianca : 2 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Secondi	
Bocconcini di pollo  	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Carota fresca : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Caciottina fresca 	Caciotta (latte) : 50 g
Filetti di merluzzo al forno 	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 70 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g , Rosmarino : 0.1 g , Salvia fresca : 0.1 g , Timo essiccato : 0.1 g
Filetti di merluzzo al pomodoro 	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 70 g , Pomodoro Pelati : 30 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Filetto di persico al vapore  	Persico Filetto surgelato (pesce) : 70 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Frittata al forno con verdure invernali 	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 60 g , Latte fresco Parzialmente Scremato : 10 g , Spinacio a cubetti surgelato : 7.5 g , Bieta Foglie surgelata : 7.5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Hamburger di vitellone  	Vitellone Macinato refrigerato : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g , Rosmarino : 0.1 g , Salvia fresca : 0.1 g
Polpette di legumi	Carota fresca : 15 g , Ceci secchi : 14 g , Lenticchia secca : 13 g , Fagiolo Borlotti secco : 13 g , Patata fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 5 g  , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g , Origano essiccato : 0.1 g , Rosmarino : 0.1 g
Polpettine di manzo in umido 	Manzo Noce refrigerata : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Patata fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 3 g  , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Polpettine di pesce 	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 35 g , Platessa filetto surgelato (pesce) : 35 g , Patata fresca : 25 g , Carota fresca : 12 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte, sale, caglio [Lisozima da uovo, uova]) : 2 g  , Prezzemolo fresco : 1 g , Salvia fresca : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g

Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Secondi	
Prosciutto cotto  	Prosciutto Cotto : 30 g
Purea di ceci  	Ceci secchi : 40 g , Acqua : 40 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Limone Succo : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Rollè di tacchino 	Tacchino Fesa intera refrigerata : 50 g , Latte fresco Parzialmente Scremato : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g , Rosmarino : 0.1 g , Salvia fresca : 0.1 g
Scaloppine di tacchino al limone 	Tacchino Petto porzionato refrigerato : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Limone : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 2 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Stracchetti di pollo dorati al mais 	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 5 g , Mais Farina : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g , Rosmarino : 0.1 g , Salvia fresca : 0.1 g
Stracchino 	Stracchino (latte) : 50 g
Uova strapazzate 	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo , uova]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Contorni	
Bieta cotta all'olio  	Bieta Costa fresca : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Cappuccio  	Cavolo Cappuccio Verde : 45 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Carote  	Carota fresca : 45 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Carote cotte all'olio  	Carota fresca : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Finocchio  	Finocchio fresco : 45 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Finocchio gratinato al forno	Finocchio fresco : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 2 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo , uova]) : 2 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Insalata  	Lattuga : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Insalata di arance e finocchi  	Arancia : 30 g , Finocchio fresco : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Patate al forno  	Patata fresca : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Spinaci saltati 	Spinacio fresco : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [Lisozima da uovo , uova]) : 2 g  , Sale fino iodato : 0.3 g , Aglio fresco : 0 g
Verdure invernali cotte  	Finocchio fresco , Spinacio fresco , Cavolo Verza , Carota fresca , Bieta Costa fresca , Cavolfiore fresco , Olio extravergine di Oliva
Verdure invernali cotte  	Verdura invernale cotta : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g
Verdure invernali crude  	Cavolo Cappuccio Verde , Finocchio fresco , Lattuga , Carota fresca , Radicchio rosso , Olio extravergine di Oliva
Verdure invernali crude  	Verdura invernale cruda : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Frutta

Frutta fresca invernale SL SG	Frutta fresca invernale : 100 g
Frutta fresca invernale SL SG	Arancia , Banana  , Mela , Uva bianca , Kiwi , Pera Conference

Pane e Prodotti da forno

Pane SL	Pane comune (grano) : 40 g
Pane integrale SL	Pane Integrale (segale, grano) : 50 g

Yogurt

Yogurt alla frutta SG	Yogurt alla frutta da latte intero : 125 g
Yogurt bianco SG	Yogurt al naturale da latte intero : 125 g

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Piatto unico	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Brasato di vitellone con polenta e patate SL	1519 kj / 363 kcal	8.35 g	1.41 g	56.55 g	2.54 g	3.94 g	17.64 g	0.38 g
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	1302 kj / 311 kcal	11.02 g	3.73 g	40.97 g	4.42 g	2.07 g	13.59 g	0.49 g
Pasta e lenticchie	1534 kj / 366 kcal	7.56 g	1.77 g	63.32 g	3.59 g	5.96 g	15.14 g	0.43 g
Pizza Margherita	1430 kj / 341 kcal	11.77 g	4.25 g	47.68 g	3.04 g	2.87 g	13.71 g	0.46 g
Primi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Crema di carote con riso SG	941 kj / 225 kcal	6.58 g	1.38 g	37.96 g	5.1 g	3.23 g	5.02 g	0.48 g
Crema di patate e sedano con crostini	690 kj / 165 kcal	7.45 g	1.54 g	19.92 g	2.82 g	2.6 g	4.47 g	1.02 g
Gnocchi di patate al pomodoro	1058 kj / 253 kcal	7.07 g	1.49 g	39.63 g	7.23 g	2.11 g	7.01 g	1.82 g
Minestrone invernale	923 kj / 220 kcal	6.79 g	1.36 g	34.22 g	5.15 g	4 g	7.24 g	0.44 g
Passato di verdure invernali con crostini	632 kj / 151 kcal	7.29 g	1.5 g	18.17 g	2.85 g	2.08 g	3.47 g	0.32 g
Pasta al pomodoro	1188 kj / 284 kcal	6.96 g	1.38 g	49.94 g	5 g	2.41 g	8.3 g	0.39 g
Pasta alla crema di zucchine	1159 kj / 277 kcal	6.73 g	1.39 g	48.41 g	3.42 g	2.33 g	7.58 g	0.38 g
Pasta all'olio EVO e grana	1124 kj / 269 kcal	6.68 g	1.38 g	47.46 g	2.52 g	1.62 g	7.53 g	0.35 g
Pasta all'ortolana	1193 kj / 285 kcal	6.96 g	1.38 g	50.09 g	5.14 g	2.52 g	8.4 g	0.44 g
Pasta e fagioli alla veneta	996 kj / 238 kcal	6.86 g	1.36 g	37.43 g	3.96 g	4.61 g	8.12 g	0.42 g
Pastina in brodo vegetale	698 kj / 167 kcal	6.28 g	1.31 g	24.5 g	2.03 g	1.09 g	4.41 g	0.35 g
Riso all'olio EVO e grana SG	1071 kj / 256 kcal	6.08 g	1.31 g	48.24 g	0.12 g	0.6 g	5.01 g	0.35 g
Risotto ai porri SG	1150 kj / 275 kcal	6.13 g	1.31 g	51.09 g	2.97 g	2.11 g	6.11 g	0.4 g
Risotto alla zucca SG	1121 kj / 268 kcal	6.14 g	1.33 g	50.49 g	1.87 g	1.02 g	5.64 g	0.4 g
Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Bocconcini di pollo SL SG	411 kj / 98 kcal	5.41 g	0.85 g	0.7 g	0.7 g	0.24 g	11.76 g	0.38 g
Caciottina fresca SG	770 kj / 184 kcal	14.8 g	8.68 g	0.4 g	0.4 g	0 g	12.3 g	0.64 g
Filetti di merluzzo al forno SL	510 kj / 122 kcal	5.48 g	0.82 g	6.55 g	0.35 g	0.45 g	11.76 g	0.6 g
Filetti di merluzzo al pomodoro SL	497 kj / 119 kcal	5.61 g	0.81 g	5.35 g	1.54 g	0.58 g	11.92 g	0.43 g

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Filetto di persico al vapore SL SG	415 kj / 99 kcal	6.07 g	0.94 g	0.31 g	0.12 g	0.07 g	10.84 g	0.46 g
Frittata al forno con verdure invernali SG	592 kj / 141 kcal	11.22 g	3.24 g	0.94 g	0.71 g	0.28 g	9.12 g	0.58 g
Hamburger di vitellone SL SG	430 kj / 103 kcal	6.62 g	1.26 g	0.33 g	0.15 g	0.04 g	10.48 g	0.37 g
Polpette di legumi	862 kj / 206 kcal	7.81 g	1.75 g	23.95 g	2.5 g	6.7 g	10.74 g	0.47 g
Polpettine di manzo in umido SG	491 kj / 117 kcal	7.07 g	1.65 g	1.53 g	0.12 g	0.16 g	11.83 g	0.37 g
Polpettine di pesce SG	556 kj / 133 kcal	6.55 g	1.25 g	5.6 g	1.2 g	0.97 g	12.91 g	0.53 g
Prosciutto cotto SL SG	270 kj / 65 kcal	4.41 g	1.53 g	0.27 g	0.27 g	0 g	5.94 g	0.49 g
Purea di ceci SL SG	719 kj / 172 kcal	7.52 g	1.05 g	18.82 g	1.5 g	5.49 g	8.4 g	0.3 g
Rollè di tacchino SG	433 kj / 103 kcal	5.75 g	1.01 g	0.53 g	0.53 g	0.02 g	12.36 g	0.37 g
Scaloppine di tacchino al limone SL	446 kj / 106 kcal	5.61 g	0.92 g	1.77 g	0.24 g	0.18 g	12.27 g	0.33 g
Straccetti di pollo dorati al mais SL	505 kj / 121 kcal	5.51 g	0.87 g	5.73 g	0.25 g	0.33 g	12.34 g	0.45 g
Stracchino SG	628 kj / 150 kcal	12.55 g	7.36 g	0 g	0 g	0 g	9.25 g	0.52 g
Uova strapazzate SG	559 kj / 134 kcal	11.06 g	3.15 g	0 g	0 g	0 g	8.43 g	0.55 g
Contorni	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Bieta cotta all'olio SL SG	245 kj / 59 kcal	5.08 g	0.72 g	2.24 g	2.24 g	0.96 g	1.04 g	0.31 g
Cappuccio SL SG	224 kj / 54 kcal	5.04 g	0.72 g	1.13 g	1.13 g	1.17 g	0.95 g	0.32 g
Carote SL SG	254 kj / 61 kcal	5.09 g	0.72 g	3.42 g	3.42 g	1.4 g	0.5 g	0.4 g
Carote cotte all'olio SL SG	305 kj / 73 kcal	5.16 g	0.72 g	6.08 g	6.08 g	2.48 g	0.88 g	0.48 g
Finocchio SL SG	205 kj / 49 kcal	5 g	0.72 g	0.45 g	0.45 g	0.99 g	0.54 g	0.3 g
Finocchio gratinato al forno	275 kj / 66 kcal	5.57 g	1.08 g	2.08 g	0.84 g	1.84 g	1.78 g	0.37 g
Insalata SL SG	202 kj / 48 kcal	5.06 g	0.73 g	0.33 g	0.33 g	0.23 g	0.27 g	0.3 g
Insalata di arance e finocchi SL SG	242 kj / 58 kcal	5.06 g	0.72 g	2.64 g	2.64 g	1.14 g	0.57 g	0.3 g
Patate al forno SL SG	635 kj / 152 kcal	6.24 g	0.96 g	21.74 g	0.62 g	2 g	2.53 g	0.32 g
Spinaci saltati SG	338 kj / 81 kcal	6.12 g	1.13 g	2.4 g	0.32 g	1.52 g	3.38 g	0.53 g

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Contorni	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Verdure invernali cotte SL SG	266 kj / 63 kcal	5.16 g	0.73 g	2.83 g	2.09 g	1.72 g	1.53 g	0.08 g
Verdure invernali cotte SL SG	265 kj / 63 kcal	5.16 g	0.73 g	2.85 g	2.1 g	1.74 g	1.54 g	0.08 g
Verdure invernali crude SL SG	221 kj / 53 kcal	5.06 g	0.73 g	1.12 g	1.12 g	0.93 g	0.57 g	0.03 g
Verdure invernali crude SL SG	215 kj / 51 kcal	5.04 g	0.73 g	0.89 g	0.89 g	0.74 g	0.46 g	0.02 g
Frutta	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Frutta fresca invernale SL SG	201 kj / 48 kcal	0.22 g	0 g	11.09 g	10.66 g	2.25 g	0.68 g	0.01 g
Frutta fresca invernale SL SG	199 kj / 48 kcal	0.22 g	0 g	11.09 g	10.66 g	2.25 g	0.68 g	0.01 g
Pane e Prodotti da forno	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Pane SL	496 kj / 118 kcal	0.16 g	0.04 g	27 g	0.76 g	1.2 g	3.28 g	0.64 g
Pane integrale SL	534 kj / 128 kcal	0.65 g	0.15 g	26.9 g	1.25 g	2.85 g	3.75 g	0.69 g
Yogurt	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Yogurt alla frutta SG	461 kj / 110 kcal	4.13 g	0.89 g	15.75 g	15.75 g	0.25 g	3.5 g	0.15 g
Yogurt bianco SG	345 kj / 83 kcal	4.88 g	2.59 g	5.38 g	5.38 g	0 g	4.75 g	0.15 g



Menu: Autunno/Inverno Pranzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
1 ^a	Energia: 587.59 kcal Grassi: 18.64 g Di cui acidi grassi saturi: 3.33 g Carboidrati: 84.85 g Di cui zuccheri: 14.59 g Fibre: 6.56 g Proteine: 23.26 g Sodio: 671.67 mg	Energia: 517.83 kcal Grassi: 23.92 g Di cui acidi grassi saturi: 5.46 g Carboidrati: 59.14 g Di cui zuccheri: 15.36 g Fibre: 7.22 g Proteine: 17.81 g Sodio: 1016.05 mg	Energia: 544.54 kcal Grassi: 16.96 g Di cui acidi grassi saturi: 4.6 g Carboidrati: 81.2 g Di cui zuccheri: 18.57 g Fibre: 8.13 g Proteine: 19.07 g Sodio: 600.45 mg	Energia: 619.86 kcal Grassi: 17.87 g Di cui acidi grassi saturi: 2.97 g Carboidrati: 94.91 g Di cui zuccheri: 17.1 g Fibre: 6.53 g Proteine: 24.29 g Sodio: 774.62 mg	Energia: 683.41 kcal Grassi: 26.88 g Di cui acidi grassi saturi: 11.13 g Carboidrati: 91.05 g Di cui zuccheri: 14.52 g Fibre: 6.31 g Proteine: 23.68 g Sodio: 821.4 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 0 mg
2 ^a	Energia: 630.26 kcal Grassi: 18.87 g Di cui acidi grassi saturi: 3.4 g Carboidrati: 91.28 g Di cui zuccheri: 17.58 g Fibre: 7.73 g Proteine: 27.5 g Sodio: 796.6 mg	Energia: 655.08 kcal Grassi: 26.27 g Di cui acidi grassi saturi: 9.14 g Carboidrati: 80.66 g Di cui zuccheri: 9.78 g Fibre: 4.3 g Proteine: 27.95 g Sodio: 813.9 mg	Energia: 663.94 kcal Grassi: 19.55 g Di cui acidi grassi saturi: 3.23 g Carboidrati: 108.47 g Di cui zuccheri: 16.95 g Fibre: 12.59 g Proteine: 18.34 g Sodio: 701.56 mg	Energia: 483.58 kcal Grassi: 19.73 g Di cui acidi grassi saturi: 3.92 g Carboidrati: 58.25 g Di cui zuccheri: 14.84 g Fibre: 6.69 g Proteine: 19.8 g Sodio: 651.55 mg	Energia: 641.42 kcal Grassi: 18.96 g Di cui acidi grassi saturi: 3.39 g Carboidrati: 95.88 g Di cui zuccheri: 19.87 g Fibre: 7.79 g Proteine: 26.21 g Sodio: 751.18 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 0 mg
3 ^a	Energia: 664.07 kcal Grassi: 17.79 g Di cui acidi grassi saturi: 3.06 g Carboidrati: 105.38 g Di cui zuccheri: 25.13 g Fibre: 7.87 g Proteine: 25.3 g Sodio: 660.64 mg	Energia: 598.84 kcal Grassi: 17.72 g Di cui acidi grassi saturi: 3.07 g Carboidrati: 89.95 g Di cui zuccheri: 16.82 g Fibre: 6.39 g Proteine: 24.33 g Sodio: 651.62 mg	Energia: 569.95 kcal Grassi: 18.1 g Di cui acidi grassi saturi: 3.06 g Carboidrati: 82.19 g Di cui zuccheri: 19.44 g Fibre: 9.65 g Proteine: 21.82 g Sodio: 653.7 mg	Energia: 619.95 kcal Grassi: 25.04 g Di cui acidi grassi saturi: 9.61 g Carboidrati: 78.61 g Di cui zuccheri: 19.54 g Fibre: 6.3 g Proteine: 20.68 g Sodio: 1204.3 mg	Energia: 608.61 kcal Grassi: 23.62 g Di cui acidi grassi saturi: 5.38 g Carboidrati: 79.28 g Di cui zuccheri: 18.17 g Fibre: 10.05 g Proteine: 22.74 g Sodio: 687.27 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 0 mg
4 ^a	Energia: 594.45 kcal Grassi: 18.23 g Di cui acidi grassi saturi: 3.1 g Carboidrati: 87.92 g Di cui zuccheri: 16.07 g Fibre: 6.78 g	Energia: 546.85 kcal Grassi: 18.84 g Di cui acidi grassi saturi: 3.4 g Carboidrati: 75.28 g Di cui zuccheri: 19.35 g Fibre: 8.63 g	Energia: 717.25 kcal Grassi: 20.68 g Di cui acidi grassi saturi: 4.02 g Carboidrati: 112.99 g Di cui zuccheri: 20.53 g	Energia: 642.06 kcal Grassi: 18.13 g Di cui acidi grassi saturi: 3.35 g Carboidrati: 97.3 g Di cui zuccheri: 14.95 g	Energia: 595.75 kcal Grassi: 13.1 g Di cui acidi grassi saturi: 2.55 g Carboidrati: 104.26 g Di cui zuccheri: 17.11 g	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g