

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA				
Minestrone di verdure e legumi ⁶ con orzo Formaggio ⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: crackers	Risotto allo zafferano Legumi ⁶ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione	Pasta al sugo aromatico Uova ² Verdura cruda/verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o	Minestra in brodo vegetale Carne bianca ³ Piselli* patate e verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: latte e biscotti	Pasta con pomodoro fresco e basilico Pesce ¹ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: Gelato*/Yogurt bianco
2° SETTIMANA				
Minestrone di verdure con il farro Carne bianca ³ Patate lesse Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: yogurt bianco e frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Legumi ⁶ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: ciambellone	Risotto alle verdure Carne rossa ⁴ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione	Tagliatelle all'uovo al ragù vegetale Pesce ¹ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: mousse di frutta	Pasta con crema di melanzane Formaggio ⁵ Verdura cruda /verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: focaccia al rosmarino
3° SETTIMANA				
Pasta al pomodoro Pesce ¹ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: Gelato*/Yogurt bianco	Pasta al pesto di basilico Legumi ⁶ Verdura cruda/verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o.	Vellutata di verdure e legumi ⁶ con corallini di farro Formaggio ⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: latte e biscotti	Pasta in salsa aurora Uova ² Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure con riso Carne rossa ⁴ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: pizza rossa
4° SETTIMANA				
Pasta all'ortolana Carne bianca ³ Purè di patate/patate lesse Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: crackers	Risotto al ragù vegetale Formaggio ⁵ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o.	Piatto unico ⁷ Verdura cotta Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: yogurt bianco e frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Legumi ⁶ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: focaccia al rosmarino	Passato di verdure con farro Pesce ¹ Verdura cruda / verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione
5° SETTIMANA				
Risotto alla parmigiana Uova ² Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: latte biscotti	Minestrone di verdure e legumi ⁶ con pastina Carne bianca ³ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: yogurt bianco/ yogurt bianco e frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Pesce ¹ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Formaggio ⁵ Purè di patate/patate lesse Pane integrale frutta fresca di stagione Spuntino: Gelato*	Pasta con crema di verdure e zafferano Carne rossa ⁴ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: mousse di frutta

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
6° SETTIMANA				
Passato di verdure e legumi ⁶ con corallini di farro Carne bianca ³ Patate arrosto / purè di patate Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: crackers	Pasta all'ortolana Legumi ⁶ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: torta di carote/ ciambellone	Risotto alle verdure Uova ² Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce ¹ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: Yogurt bianco/yogurt bianco con frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio ⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: focaccia al rosmarino
7° SETTIMANA				
Pasta al sugo di zucchine Formaggio ⁵ Verdura cruda/verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione	Passato di verdure con farro Pesce ¹ Verdura cotta Pane frutta fresca di stagione Spuntino: Gelato */ Yogurt bianco	Pasta al pomodoro e basilico Legumi ⁶ Patate e carote Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pizza rossa	Risotto allo zafferano Uova ² Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: cracker	Pasta alle verdure Carne rossa ⁴ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: mousse di frutta
8° SETTIMANA				
Risotto al pomodoro Legumi ⁶ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: latte e biscotti	Pasta al pesto di basilico Carne bianca ³ Fagiolini * e patate Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca	Minestrone di verdure e legumi ⁶ con orzo Formaggio ⁵ Verdura cruda/verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: yogurt bianco/ yogurt bianco con frutta fresca	Verdura cruda Piatto unico ⁷ Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: focaccia al rosmarino	Pasta olio e parmigiano Pesce ¹ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: ciambellone
9° SETTIMANA				
Minestrone di verdure con pastina Carne rossa ⁴ Verdura cruda/verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: mousse di frutta	Pasta al pomodoro Formaggio ⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o.	Pasta alle zucchine Pesce ¹ Verdura cruda Pane frutta fresca di stagione Spuntino: Gelato *	Crema di carote con orzo Legumi ⁶ Patate/purè di patate Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: yogurt bianco/ yogurt bianco con frutta fresca	Risotto ceci e pomodoro Uova ² Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione







* Prodotto surgelato

NOTA BENE: Alimenti la cui tolleranza non sia stata saggiata a casa **non** possono essere proposti ai bambini.

NOTE:

SPUNTINI: Tutte le mattine, è previsto come spuntino la frutta fresca di stagione. Lo spuntino riportato nel menù è previsto invece nel pomeriggio. Per i bambini dai 6 ai 12 mesi come spuntino pomeridiano proporre latte di proseguimento + biscotti oppure yogurt bianco intero + frutta (schiacciata, grattugiata, frullata o omogeneizzata).

Per mostrare visivamente la varietà del menù proposto per quanto riguarda le fonti proteiche, queste sono state evidenziate con colori diversi, i quali sono indicati nella legenda sottostante.

Legenda colori fonti proteiche: Legumi  Formaggi  Carne  Pesce  Uova  Piatto unico 

- 1) **Pesce:** (zona FAO 37.2.1. – zona FAO 27: origine: Oceano Atlantico Nord- Orientale, Mar Mediterraneo, Mar Adriatico): pesce da pesca: filetti di alici fresche/ sardine fresche al forno, polpette o polpettone di pesce fresco, burger di pesce fresco, pesce al forno (pesce surgelato: platessa, merluzzo, ecc);
La preparazione delle polpette / burger/ polpettone sarà differenziata nel corso delle settimane utilizzando le seguenti tipologie di pesce fresco in base alla disponibilità del pescato: alici, sardine, sarde, cefalo, triglie, sgombrò, merluzzo. Per i progetti di educazione alimentare potranno essere proposte anche altre specie ittiche (pesce fresco e pesce da acquacoltura);
- 2) **Uova:** frittata alle verdure, frittata al forno, frittata al latte, uova strapazzate, frittata con patate, quadrucci all'uovo in brodo vegetale (primo piatto), ravioli ricotta e spinaci al ragù (primo piatto), tagliatelle al ragù vegetale (primo piatto);
- 3) **Carne bianca:** sovra cosce di pollo al forno, petto di pollo panato, bocconcini di tacchino panati, bocconcini di tacchino o pollo, bocconcini di tacchino alla pizzaiola, tacchino al forno, petto di pollo panato al limone; ragù di carne (piatto unico);
- 4) **Carne rossa:** polpettone di carne, straccetti di vitellone alle verdure, straccetti di vitello al pomodoro, arista di maiale al forno, hamburger, polpette di carne al pomodoro; ragù di carne (piatto unico);
- 5) **Formaggio:** Parmigiano reggiano DOP, Casciotta d'Urbino DOP, mozzarella, stracchino, robiola, ricotta, asiago, polpette di ricotta; sugo di salsa aurora (primo piatto), crema di parmigiano (primo piatto), ravioli ricotta e spinaci (piatto unico);
- 6) **Legumi:** lenticchie, polpettine vegetali, burger di legumi, hummus di ceci, sformatino di legumi, polpette/burger di legumi e miglio, fagioli al sughetto; piselli* patate e carote (contorno), piselli * al porro (contorno), fagiolini* all'olio (contorno), fagiolini* e patate (contorno); passato/minestrone/vellutata di verdure e legumi con cereale (primo piatto), ragù di legumi (primo piatto);
La preparazione delle polpette/burger/sformatino sarà differenziata nel corso delle settimane utilizzando le seguenti tipologie di legumi: ceci, fagioli, lenticchie, piselli;
- 7) **Piatto unico:** pasta gratinata al ragù di carne, pasta al ragù di carne, ravioli ricotta e spinaci al ragù;

Verdura cruda: insalata verde, insalata mista, carote julienne, pomodori in insalata, cetrioli, pinzimonio di verdure;

Verdura cotta: spinaci* all'olio, fagiolini* all'olio, carote al vapore, carote sabbiate, purè di carote, bietole* all'olio, zucchine trifolate, zucchine gratinate, pomodori arrosto, ratatouille di verdure, verdure gratinate;

Patate: patate lesse, purè di patate, patate al forno, piselli*-patate-carote, patate e carote, fagiolini* e patate;

* Prodotto surgelato

CARATTERISTICHE PRODOTTI:

- **Prodotti di origine biologica provenienti da fornitori locali (filiera corta):** carne (manzo, pollo, tacchino), cereali (orzo, farro, riso, miglio), pasta / pastina di grano duro, pastina di farro, farina, legumi (ceci, lenticchie, fagioli), pane fresco comune e integrale, prodotti ortofruttili freschi, uova di gallina in guscio, uovo pastorizzato, pasta fresca all'uovo, confettura di frutta, olio e.v.o;
- **Prodotti di origine biologica italiani:** yogurt intero, mozzarella, stracchino, robiola, parmigiano reggiano, pomodori pelati, prodotti ortofruttili freschi, uova di gallina in guscio, uovo pastorizzato, cracker, latte intero pastorizzato, verdure surgelate, biscotti, mousse di frutta;
- **Prodotti provenienti da fornitori locali (filiera corta):** carne di maiale, ricotta vaccina, pasta fresca all'uovo, dolci da forno artigianali e pizza (focaccia al rosmarino, pizza rossa);
- **Prodotti DOP:** Parmigiano Reggiano bio DOP, Casciotta d'Urbino DOP (prodotto locale), Asiago BIO DOP;
- **Prodotti Bio Equosolidali:** banane.

Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per cause di forza maggiore. Il ricettario è presente presso le cucine.