

Elenco degli allergeni - menù invernale

Nome piatto



Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Primi														
Agnolotti freschi al pomodoro	P		P				P	P	P					
Fettuccine fresche al pomodoro TR V SL	P		P				P		P					
Gnocchi freschi al pomodoro ^{REG} TR V	P		P				P		P					
Gnocchi freschi al ragù SL	P		P				P		P					
Gnocchi freschi burro e salvia ^{REG} TR V	P		P				P							
Minestra di fagioli e piselli (*) ^{VEG} V SL	P								P					
Minestra di farro, patate e fagioli ^{VEG} V SL	P								P					
Minestra d'orzo e riso ^{VEG} V SL	P													
Minestrone di pasta, verdure e pesto (*) V	P		P				P		P					
Passato di verdura con orzo (*)	P						P		P					
Pasta al forno TR	P						P		P					
Pasta al pesto ^{REG} TR V	P						P							
Pasta al pomodoro V SL	P						P		P					
Pasta al ragù ^{REG} TR SL	P						P		P					
Pasta al ragù vegetale V SL	P						P		P					
Pasta al sugo di tonno SL	P			P										
Pasta all'amatriciana ^{REG} TR SL	P						P							
Pasta burro e parmigiano V	P						P							
Pasta burro e salvia V							P							
Pasta con crema di zucca V SL									P					
Pasta con le zucchine (*) V SL	P						P							
Pasta cremosa al formaggio V							P							
Pasta e ceci ^{VEG} V SL	P								P					
Pasta e fagioli ^{VEG} V SL	P								P					

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco degli allergeni

Nome piatto



Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Primi														
Pasta e patate V SL	P						P		P					
Pasta pesto e pomodoro V	P		P				P							
Pizza Margherita REG TR PU	P						P							
Riso con passato di carote e patate (*) V SG							P							
Riso e patate V SL							P		P					
Risotto al pomodoro V SG SL							P		P					
Risotto al pomodoro e lenticchie VEG V SG									P					
Risotto alla parmigiana V SG							P							
Risotto alla zucca V SG SL							P		P					
Risotto alle zucchine (*) V SG SL							P		P					
Risotto con crema di piselli (*) V SG SL							P		P					
Risotto cremoso agli spinaci (*) V SG							P		P					

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Secondi														
Arrostino freddo di tacchino SG SL														
Bastoncini di pesce (*)	P			P										
Bocconcini di suino panati SL	P		P											
Bocconcini di tacchino agli aromi SG SL									P					
Cotoletta di suino panata SL	P		P											
Crocchette di pesce (*) SL	P		P	P										
Fior di merluzzo al pomodoro (*) SG SL				P										
Fior di merluzzo alla mugnaia (*)	P			P			P							
Fior di merluzzo gratinato (*) SL	P			P										
Formaggio asiago V SG							P							
Formaggio caciotta dolce							P							
Formaggio spalmabile V SG							P							

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco degli allergeni

Nome piatto



Secondi

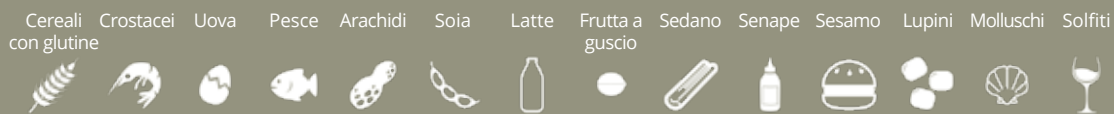
Frittata V SG			P				P											
Frittata agli spinaci (*) V SG SL			P															
Frittata al formaggio V SG			P				P											
Frittata al prosciutto SG SL			P															
Frittata alle zucchine (*) V SG SL			P															
Frittata bieta e patate (*) V SG SL			P															
Mortadella SG SL									P									
Mozzarella V SG							P											
Nuggets di pollo	P		P															
Polpette al pomodoro SG SL			P							P								
Prosciutto cotto SG SL																		
Saltimbocca alla romana SG							P											
Scaloppina di bovino	P						P											
Scaloppina di maiale	P																	
Spezzatino di bovino SG SL										P								P
Straccetti di bovino																		P
Straccetti di pollo	P						P											
Straccetti di tacchino SL	P																	
Uova strapazzate V SG			P				P											
Uova strapazzate al pomodoro V SG			P				P											
Uova strapazzate con piselli (*) V SG			P				P											

Contorni

Bieta al pomodoro (*) VEG V SG																		
Carote al tegame (*) VEG V SG																		
Carote prezzemolate (*) VEG V SG																		

Elenco degli allergeni

Nome piatto



Contorni

Cavolfiori gratinati (*) VEG V	P																	
Fagiolini al pomodoro (*) VEG V SG																		
Fagiolini all'olio (*) VEG V SG																		
Insalata verde VEG V SG																		
Patate al forno VEG V SG																		
Piselli al burro (*) V SG								P										
Piselli al prosciutto cotto (*) SG SL																		
Piselli al tegame (*) VEG V SG										P								
Spinaci all'olio (*)																		
Spinaci burro e parmigiano (*) V SG								P										
Zucchine trifolate (*)																		

Frutta

Frutta fresca di stagione VEG V SG																		
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Dessert











Yogurt								P										
--------	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Prodotti da forno

Pane a fette VEG V SL	P																	
------------------------------	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(*) Contiene ingredienti surgelati/congelati













































Legenda: P = presente; T = tracce

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Agnolotti freschi al pomodoro	Ravioli freschi di carne (Pasta: semola di grano duro, uova (19,36%), acqua. Ripieno: brasato di carne (32%) (carne bovina 70%, carne suina 20%, carote, cipolle, sale), pane grattugiato (farina di grano tenero, acqua, sale), mortadella (carne di suino, sale, spezie, zucchero, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante; nitrito di sodio), prosciutto crudo (carne di suino, sale, conservante: nitrato di potassio), formaggio grattugiato (latte , sale, caglio, lisozima da uovo), sale, aroma, conservante sorbato di potassio. Rapporto ripieno/pasta: 40/60 [pistacchio]) : 90 g , Pomodoro Pelati : 60 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fettuccine fresche al pomodoro TR V SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta all' uovo fresca - Fettuccine (Semola di grano duro, uovo) : 50 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi al pomodoro TR V REG	Gnocchi di patate freschi (uovo , grano) : 140 g , Pomodoro Pelati : 60 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi al ragù SL	Gnocchi di patate freschi (uovo , grano) : 140 g , Pomodoro Pelati : 60 g , Bovino adulto, macinato, refrigerato : 15 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi burro e salvia REG TR V	Gnocchi di patate freschi (uovo , grano) : 140 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Burro (latte) : 1 g , Salvia essicata : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Minestrina di fagioli e piselli (*) VEG V SL	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Pisello Fine surgelato : 10 g , Fagiolo Borlotti secco : 10 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.01 g
Minestrina di farro, patate e fagioli VEG V SL	Farro : 30 g , Patata fresca : 20 g , Fagiolo Borlotti secco : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Bianca : 2 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Carota fresca : 2 g , Prezzemolo fresco : 0.01 g , Sale fino : 0.01 g
Minestrina d'orzo e riso VEG V SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Orzo Perlato : 15 g , Riso Parboiled : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 2 g , Aglio fresco : 0.01 g , Sale fino : 0.01 g
Minestrone di pasta, verdure e pesto (*) V	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 100 g , Pasta di Semola di grano duro - Ditalini (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Patata fresca : 20 g , Preparato per pasta al pesto (Verdure: patata, spinaci; farina di riso; semola di grano duro (15,3%); formaggio: mix fuso, grana (lisozima dell' uovo); amido di mais pregelatinato; basilico (9,5%); olio di girasole alto oleico; zucchero; maltodestrine; aromi; estratto di lievito; sale. [latte]) : 10 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Basilico fresco : 0.01 g
Passato di verdura con orzo (*)	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 100 g , Orzo Perlato : 25 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Sale fino iodato : 0.01 g
Pasta al forno TR	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 20 g , Bovino adulto Fesa refrigerata : 15 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al pesto REG TR V	Pasta di Semola di grano duro - Linguine (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Pesto alla Genovese (latte) : 20 g  , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al pomodoro V SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g

Elenco delle ricette

: Bambini (3-6 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta infanzia

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Pasta al ragù   	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Bovino adulto Sottospalla refrigerata : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al ragù vegetale  	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Carota fresca : 10 g , Sedano Bianco fresco : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al sugo di tonno 	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Pomodoro Pelati : 40 g , Tonno al naturale (pesce) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta all'amatriciana   	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Maiale Pancetta refrigerata : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta burro e parmigiano 	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Burro (latte) : 6 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta burro e salvia 	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 50 g  , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 8 g  , Salvia fresca : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.01 g
Pasta con crema di zucca  	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 50 g  , Patata fresca : 20 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 20 ml , Zucca : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Rosmarino : 0.5 g , Sale fino : 0.01 g
Pasta con le zucchine (*)  	Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Zucchina surgelata a rondelle : 30 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta cremosa al formaggio 	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 50 g  , Cacio Dolce (latte) : 10 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 10 ml  , Burro (latte) : 5 g , Sale fino : 0.01 g
Pasta e ceci   	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Ceci secchi : 20 g , Patata fresca : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e fagioli   	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Fagiolo Borlotti secco : 20 g , Patata fresca : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e patate  	Patata fresca : 40 g , Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta pesto e pomodoro 	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 50 g  , Preparato per pasta al pesto (Verdure: patata, spinaci; farina di riso; semola di grano duro (15,3%); formaggio: mix fuso, grana (lisozima dell' uovo); amido di mais pregelatinato; basilico (9,5%); olio di girasole alto oleico; zucchero; maltodestrine; aromi; estratto di lievito; sale. [latte]) : 10 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.01 g
Pizza Margherita   	Pizza rossa, trancio (grano) : 100 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Basilico essiccato : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Riso con passato di carote e patate (*)  	Patata fresca : 30 g , Riso Parboiled : 30 g , Carota a rondelle surgelata : 30 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Burro (latte) : 2 g , Rosmarino : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.01 g

Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Riso e patate V SL	Patata fresca : 40 g , Riso Parboiled : 30 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Risotto al pomodoro V SG SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Riso Parboiled : 50 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Risotto al pomodoro e lenticchie VEG V SG	Pomodoro Pelati : 60 g , Riso Parboiled : 30 g , Lenticchia secca : 20 g , Cipolla Bianca : 4 g , Carota fresca : 4 g , Sedano Verde fresco : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Preparato per brodo vegetale (Maltodestrine; aromi (contiene sedano); estratto di lievito; sale; farina di riso; olio di girasole alto oleico; verdure: carota, cipolla, pomodoro; zucchero caramellizzato.) : 2 g , Sale fino : 0.01 g , Rosmarino : 0.01 g
Risotto alla parmigiana V SG	Riso Parboiled : 50 g , Burro (latte) : 6 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Sale fino iodato : 0.1 g
Risotto alla zucca V SG SL	Riso Parboiled : 50 g , Zucca : 40 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Risotto alle zucchine (*) V SG SL	Riso Parboiled : 50 g , Zucchina surgelata a rondelle : 30 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 25 ml , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Cipolla Bianca : 4 g , Sedano Verde fresco : 4 g , Carota fresca : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 0.1 g
Risotto con crema di piselli (*) V SG SL	Riso Parboiled : 50 g , Pisello Fine surgelato : 40 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 20 ml , Cipolla Bianca : 10 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 3 g
Risotto cremoso agli spinaci (*) V SG	Riso Parboiled : 50 g , Spinacio a cubetti surgelato : 30 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 15 ml , Cipolla Bianca : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Panna da cucina (latte) : 2 ml , Sale fino : 0.01 g
Secondi	
Arrostino freddo di tacchino SG SL	Tacchino Fesa arrosto : 40 g
Bastoncini di pesce (*)	Merluzzo Bastoncini surgelati (pesce, grano) : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di suino panati SL	Maiale Arista refrigerato : 70 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 12 g , Uova Intere pastorizzate : 10 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Erbe Aromatiche : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di tacchino agli aromi SG SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 70 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Salvia essicata : 1 g , Rosmarino essicato : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Cotoletta di suino panata SL	Maiale Arista refrigerato : 70 g , Pane grattugiato (farina 00, semola, acqua, olio di sansa, lievito, malto in polvere, sale [grano]) : 10 g , Uova Intere pastorizzate : 6 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Crocchette di pesce (*) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 80 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 6 g , Uova Intere pastorizzate : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo al pomodoro (*) SG SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 80 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo alla mugnaia (*)	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 80 g , Burro (latte) : 6 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo gratinato (*) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 80 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Formaggio asiago V SG	Asiago DOP (Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) : 40 g DOP

Elenco delle ricette

: Bambini (3-6 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta infanzia

Nome piatto	Ingredienti
Secondi	
Formaggio caciotta dolce	Caciotta (latte) : 45 g
Formaggio spalmabile V SG	Formaggio spalmabile (latte) : 50 g
Frittata V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata agli spinaci (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Spinacio a cubetti surgelato : 40 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata al formaggio V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 20 g , Cacio Dolce (latte) : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata al prosciutto SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Prosciutto Cotto : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata alle zucchine (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Zucchina surgelata a rondelle : 35 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata bieta e patate (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Bieta Costa surgelata : 35 g , Patata fresca : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Mortadella SG SL	Mortadella (pistacchio) : 40 g
Mozzarella V SG	Mozzarella - Ciliegine (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 50 g
Nuggets di pollo	Nuggets di pollo (grano, uova) : 70 g
Polpette al pomodoro SG SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Bovino adulto Copertina di spalla refrigerata : 60 g , Patata fresca : 20 g , Uova Intere pastorizzate : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Bianca : 2 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Carota fresca : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Prosciutto cotto SG SL	Prosciutto Cotto : 40 g
Saltimbocca alla romana SG	Bovino adulto Fesa refrigerata : 60 g , Prosciutto Crudo : 5 g , Burro (latte) : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Salvia fresca : 0.01 g
Scaloppina di bovino	Bovino adulto Fesa refrigerata : 60 g , Burro (latte) : 6 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 4 g , Limone Succo : 0.5 ml
Scaloppina di maiale	Maiale Lonza refrigerata : 60 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Limone : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spezzatino di bovino SG SL	Bovino adulto Fesa refrigerata : 70 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0 g
Straccetti di bovino	Bovino adulto Fesa refrigerata : 60 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Straccetti di pollo	Pollo Petto intero refrigerato : 60 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 6 g , Burro (latte) : 5 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Straccetti di tacchino SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 60 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 4 g , Cipolla Dorata : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Erbe Aromatiche : 0.01 g
Uova strapazzate V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Uova strapazzate al pomodoro V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Uova strapazzate con piselli (*) V SG	Uova Intere fresche : 60 g , Pisello Fine surgelato : 20 g , Latte UHT Intero : 5 ml , Olio extravergine di Oliva : 3 g


























Elenco delle ricette

: Bambini (3-6 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta infanzia

Nome piatto











Ingredienti

Contorni	
Bieta al pomodoro (*)   SG	Bieta Costa surgelata : 130 g , Pomodoro Pelati : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote al tegame (*)   SG	Carota a rondelle surgelata : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote prezzemolate (*)   SG	Carota a rondelle surgelata : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Cavolfiori gratinati (*)  	Cavolfiore surgelato : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Fagiolini al pomodoro (*)   SG	Fagiolini surgelati : 100 g , Pomodoro Pelati : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Dorata : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fagiolini all'olio (*)   SG	Fagiolini surgelati : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata verde   SG	Lattuga Canasta : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Patate al forno   SG	Patata fresca : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Piselli al burro (*)  SG	Pisello Fine surgelato : 100 g , Burro (latte) : 3 g , Cipolla Bianca : 2 g , Sale fino : 0.01 g
Piselli al prosciutto cotto (*) SG SL	Pisello Fine surgelato : 100 g , Prosciutto Cotto : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Dorata : 2 g , Sale fino : 0.01 g
Piselli al tegame (*)   SG	Pisello Fine surgelato : 100 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spinaci all'olio (*)	Spinacio a cubetti surgelato : 130 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spinaci burro e parmigiano (*)  SG	Spinacio a cubetti surgelato : 130 g , Burro (latte) : 6 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g 
Zucchine trifolate (*)	Zucchina surgelata a rondelle : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frutta	
Frutta fresca di stagione   SG	Mela : 150 g
Dessert	
Yogurt	Yogurt alla frutta da latte intero : 125 g
Prodotti da forno	
Pane a fette   SL	Pane a fette (monofetta e bifetta) (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito) : 40 g

Elenco delle ricette

: Bambini (6-10 anni) LARN IV
Rev.













































nuova proposta primaria

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Agnolotti freschi al pomodoro	Ravioli freschi di carne (Pasta: semola di grano duro, uova (19,36%), acqua. Ripieno: brasato di carne (32%) (carne bovina 70%, carne suina 20%, carote, cipolle, sale), pane grattugiato (farina di grano tenero, acqua, sale), mortadella (carne di suino, sale, spezie, zucchero, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante; nitrito di sodio), prosciutto crudo (carne di suino, sale, conservante: nitrato di potassio), formaggio grattugiato (latte , sale, caglio, lisozima da uovo), sale, aroma, conservante sorbato di potassio. Rapporto ripieno/pasta: 40/60 [pistacchio]) : 110 g , Pomodoro Pelati : 80 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fettuccine fresche al pomodoro TR V SL	Pomodoro Pelati : 80 g , Pasta all' uovo fresca - Fettuccine (Semola di grano duro, uovo) : 70 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi al pomodoro TR V REG	Gnocchi di patate freschi (uovo , grano) : 180 g , Pomodoro Pelati : 80 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi al ragù SL	Gnocchi di patate freschi (uovo , grano) : 180 g , Pomodoro Pelati : 80 g , Bovino adulto, macinato, refrigerato : 20 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi burro e salvia REG TR V	Gnocchi di patate freschi (uovo , grano) : 180 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Burro (latte) : 1 g , Salvia essicata : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Minestrina di fagioli e piselli (*) VEG V SL	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 40 g , Pisello Fine surgelato : 10 g , Fagiolo Borlotti secco : 10 g , Carota fresca : 6 g , Sedano Bianco fresco : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.01 g
Minestrina di farro, patate e fagioli VEG V SL	Farro : 40 g , Patata fresca : 25 g , Fagiolo Borlotti secco : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Carota fresca : 3 g , Prezzemolo fresco : 0.01 g , Sale fino : 0.01 g
Minestrina d'orzo e riso SL VEG V	Pomodoro Pelati : 80 g , Orzo Perlato : 20 g , Riso Parboiled : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 6 g , Cipolla Bianca : 3 g , Aglio fresco : 0.01 g , Sale fino : 0.01 g
Minestrone di pasta, verdure e pesto (*) V	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 120 g , Pasta di Semola di grano duro - Ditalini (Semola di grano duro, acqua) : 40 g , Patata fresca : 25 g , Preparato per pasta al pesto (Verdure: patata, spinaci; farina di riso; semola di grano duro (15,3%); formaggio: mix fuso, grana (lisozima dell' uovo); amido di mais pregelatinato; basilico (9,5%); olio di girasole alto oleico; zucchero; maltodestrine; aromi; estratto di lievito; sale. [latte]) : 15 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Basilico fresco : 0.01 g
Passato di verdura con orzo (*)	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 120 g , Orzo Perlato : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 6 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 8 g  , Sale fino iodato : 0.01 g
Pasta al forno TR	Pomodoro Pelati : 80 g , Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 25 g , Bovino adulto Fesa refrigerata : 20 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al pesto REG TR V	Pasta di Semola di grano duro - Linguine (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Pesto alla Genovese (latte) : 25 g  , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al pomodoro V SL	Pomodoro Pelati : 80 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g

Elenco delle ricette

: Bambini (6-10 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta primaria

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Pasta al ragù   	Pomodoro Pelati : 80 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Bovino adulto Sottospalla refrigerata : 15 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al ragù vegetale  	Pomodoro Pelati : 80 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Carota fresca : 10 g , Sedano Bianco fresco : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al sugo di tonno 	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Pomodoro Pelati : 40 g , Tonno al naturale (pesce) : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta all'amatriciana   	Pomodoro Pelati : 80 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Maiale Pancetta refrigerata : 20 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta burro e parmigiano 	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Burro (latte) : 8 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta burro e salvia 	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 70 g  , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 10 g  , Salvia fresca : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.01 g
Pasta con crema di zucca  	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 70 g  , Patata fresca : 25 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 25 ml , Zucca : 25 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Rosmarino : 0.5 g , Sale fino : 0.01 g
Pasta con le zucchine (*)  	Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 70 g , Zucchina surgelata a rondelle : 40 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Cipolla Bianca : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta cremosa al formaggio 	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 70 g  , Cacio Dolce (latte) : 12 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 12 ml  , Burro (latte) : 5 g , Sale fino : 0.01 g
Pasta e ceci   	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 40 g , Ceci secchi : 20 g , Patata fresca : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e fagioli   	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 40 g , Fagiolo Borlotti secco : 20 g , Patata fresca : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e patate  	Patata fresca : 50 g , Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 40 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta pesto e pomodoro 	Pomodoro Pelati : 80 g , Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 70 g  , Preparato per pasta al pesto (Verdure: patata, spinaci; farina di riso; semola di grano duro (15,3%); formaggio: mix fuso, grana (lisozima dell' uovo); amido di mais pregelatinato; basilico (9,5%); olio di girasole alto oleico; zucchero; maltodestrine; aromi; estratto di lievito; sale. [latte]) : 15 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.01 g
Pizza Margherita   	Pizza rossa, trancio (grano) : 130 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 25 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Basilico essicato : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Riso con passato di carote e patate (*)  	Patata fresca : 40 g , Riso Parboiled : 40 g , Carota a rondelle surgelata : 40 g , Cipolla Bianca : 8 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Burro (latte) : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.01 g

Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Riso e patate V SL	Patata fresca : 50 g , Riso Parboiled : 40 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Risotto al pomodoro V SG SL	Pomodoro Pelati : 80 g , Riso Parboiled : 70 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Risotto al pomodoro e lenticchie VEG V SG	Pomodoro Pelati : 80 g , Riso Parboiled : 40 g , Lenticchia secca : 20 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Preparato per brodo vegetale (Maltodestrine; aromi (contiene sedano); estratto di lievito; sale; farina di riso; olio di girasole alto oleico; verdure: carota, cipolla, pomodoro; zucchero caramellizzato.) : 3 g , Sale fino : 0.01 g , Rosmarino : 0.01 g
Risotto alla parmigiana V SG	Riso Parboiled : 70 g , Burro (latte) : 8 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Sale fino iodato : 0.1 g
Risotto alla zucca V SG SL	Riso Parboiled : 70 g , Zucca : 50 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Risotto alle zucchine (*) V SG SL	Riso Parboiled : 70 g , Zucchina surgelata a rondelle : 40 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 30 ml , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Cipolla Bianca : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Carota fresca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 0.1 g
Risotto con crema di piselli (*) V SG SL	Riso Parboiled : 70 g , Pisello Fine surgelato : 50 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 25 ml , Cipolla Bianca : 15 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 4 g
Risotto cremoso agli spinaci (*) V SG	Riso Parboiled : 70 g , Spinacio a cubetti surgelato : 40 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 20 ml , Cipolla Bianca : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Panna da cucina (latte) : 3 ml , Sale fino : 0.01 g
Secondi	
Arrostino freddo di tacchino SG SL	Tacchino Fesa arrosto : 50 g
Bastoncini di pesce (*)	Merluzzo Bastoncini surgelati (pesce , grano) : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di suino panati SL	Maiale Arista refrigerato : 90 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 15 g , Uova Intere pastorizzate : 15 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Erbe Aromatiche : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di tacchino agli aromi SG SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 90 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Salvia essicata : 1 g , Rosmarino essicato : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Cotoletta di suino panata SL	Maiale Arista refrigerato : 90 g , Pane grattugiato (farina 00, semola, acqua, olio di sansa, lievito, malto in polvere, sale [grano]) : 12 g , Uova Intere pastorizzate : 7 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Crocchette di pesce (*) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g , Uova Intere pastorizzate : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo al pomodoro (*) SG SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 100 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo alla mugnaia (*)	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 100 g , Burro (latte) : 8 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 7 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo gratinato (*) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Formaggio asiago V SG	Asiago DOP (Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) : 50 g DOP

Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Secondi	
Formaggio caciotta dolce	Caciotta (latte) : 50 g
Formaggio spalmabile V SG	Formaggio spalmabile (latte) : 60 g
Frittata V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata agli spinaci (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Spinacio a cubetti surgelato : 40 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata al formaggio V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 20 g , Cacio Dolce (latte) : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata al prosciutto SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Prosciutto Cotto : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata alle zucchine (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Zucchina surgelata a rondelle : 35 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata bieta e patate (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Bieta Costa surgelata : 35 g , Patata fresca : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Mortadella SG SL	Mortadella (pistacchio) : 50 g
Mozzarella V SG	Mozzarella - Ciliegine (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 70 g
Nuggets di pollo	Nuggets di pollo (grano, uova) : 90 g
Polpette al pomodoro SG SL	Pomodoro Pelati : 80 g , Bovino adulto Copertina di spalla refrigerata : 80 g , Patata fresca : 25 g , Uova Intere pastorizzate : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Carota fresca : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Prosciutto cotto SG SL	Prosciutto Cotto : 50 g
Saltimbocca alla romana SG	Bovino adulto Fesa refrigerata : 80 g , Prosciutto Crudo : 8 g , Burro (latte) : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Salvia fresca : 0.01 g
Scaloppina di bovino	Bovino adulto Fesa refrigerata : 80 g , Burro (latte) : 8 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Limone Succo : 0.5 ml
Scaloppina di maiale	Maiale Lonza refrigerata : 80 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 7 g , Limone : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spezzatino di bovino SG SL	Bovino adulto Fesa refrigerata : 90 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0 g
Straccetti di bovino	Bovino adulto Fesa refrigerata : 80 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Straccetti di pollo	Pollo Petto intero refrigerato : 80 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 8 g , Burro (latte) : 6 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Straccetti di tacchino SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 80 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Cipolla Dorata : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Erbe Aromatiche : 0.01 g
Uova strapazzate V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Uova strapazzate al pomodoro V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Uova strapazzate con piselli (*) V SG	Uova Intere fresche : 60 g , Pisello Fine surgelato : 25 g , Latte UHT Intero : 5 ml , Olio extravergine di Oliva : 4 g

























Elenco delle ricette

: Bambini (6-10 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta primaria

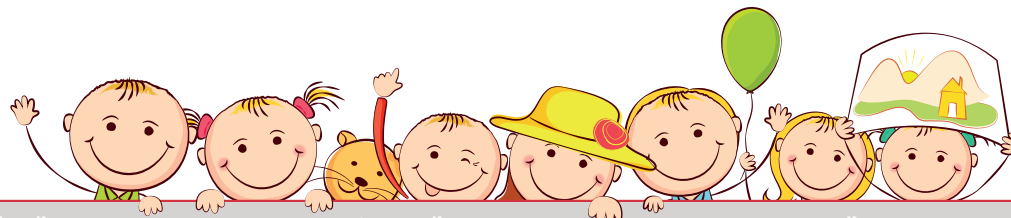
Nome piatto

Ingredienti

Contorni	
Bieta al pomodoro (*)   SG	Bieta Costa surgelata : 150 g , Pomodoro Pelati : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote al tegame (*)   SG	Carota a rondelle surgelata : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote prezzemolate (*)   SG	Carota a rondelle surgelata : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Cavolfiori gratinati (*)  	Cavolfiore surgelato : 150 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino : 0.1 g
Fagiolini al pomodoro (*)   SG	Fagiolini surgelati : 120 g , Pomodoro Pelati : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Cipolla Dorata : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fagiolini all'olio (*)   SG	Fagiolini surgelati : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata verde   SG	Lattuga Canasta : 40 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Patate al forno   SG	Patata fresca : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Piselli al burro (*)  SG	Pisello Fine surgelato : 120 g , Burro (latte) : 4 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sale fino : 0.01 g
Piselli al prosciutto cotto (*) SG SL	Pisello Fine surgelato : 120 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Cipolla Dorata : 3 g , Sale fino : 0.01 g
Piselli al tegame (*)   SG	Pisello Fine surgelato : 120 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spinaci all'olio (*)	Spinacio a cubetti surgelato : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spinaci burro e parmigiano (*)  SG	Spinacio a cubetti surgelato : 150 g , Burro (latte) : 8 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g 
Zucchine trifolate (*)	Zucchina surgelata a rondelle : 170 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Aglio fresco : 1 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frutta	
Frutta fresca di stagione  SG	Mela : 150 g
Dessert	
Yogurt	Yogurt alla frutta da latte intero : 125 g
Prodotti da forno	
Pane a fette   SL	Pane a fette (monofetta e bifetta) (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito) : 50 g



Menu: invernale Pranzo



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1^a

Energia: 682.2 kcal
Grassi: 24 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.02 g
Carboidrati: 89.33 g
Di cui zuccheri: 27.07 g
Fibre: 6.08 g
Proteine: 31.81 g
Sodio: 771.98 mg

Energia: 600.1 kcal
Grassi: 12.27 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.04 g
Carboidrati: 96.15 g
Di cui zuccheri: 19.32 g
Fibre: 11.38 g
Proteine: 26.41 g
Sodio: 512.94 mg

Energia: 579.64 kcal
Grassi: 17.12 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.5 g
Carboidrati: 88.81 g
Di cui zuccheri: 26.53 g
Fibre: 10.34 g
Proteine: 19.6 g
Sodio: 593.1 mg

Energia: 585.62 kcal
Grassi: 12.68 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.65 g
Carboidrati: 91.13 g
Di cui zuccheri: 24.8 g
Fibre: 8.55 g
Proteine: 25.87 g
Sodio: 1193.79 mg

Energia: 654.12 kcal
Grassi: 17.73 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.64 g
Carboidrati: 87.81 g
Di cui zuccheri: 18 g
Fibre: 13.28 g
Proteine: 35.45 g
Sodio: 599.28 mg

2^a

Energia: 733.27 kcal
Grassi: 29.34 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.38 g
Carboidrati: 89.5 g
Di cui zuccheri: 18.97 g
Fibre: 9.72 g
Proteine: 29.43 g
Sodio: 627.67 mg

Energia: 604.69 kcal
Grassi: 18.84 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.61 g
Carboidrati: 83.2 g
Di cui zuccheri: 24.85 g
Fibre: 9.61 g
Proteine: 29.33 g
Sodio: 490 mg

Energia: 631.09 kcal
Grassi: 17.59 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.44 g
Carboidrati: 90.42 g
Di cui zuccheri: 21.75 g
Fibre: 14.18 g
Proteine: 30.48 g
Sodio: 805.35 mg

Energia: 585.58 kcal
Grassi: 19.12 g
Di cui acidi grassi saturi: 7.01 g
Carboidrati: 86.31 g
Di cui zuccheri: 21.86 g
Fibre: 8.65 g
Proteine: 18.8 g
Sodio: 515.15 mg

Energia: 661.06 kcal
Grassi: 13.42 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.86 g
Carboidrati: 102.34 g
Di cui zuccheri: 28.56 g
Fibre: 10.72 g
Proteine: 21.52 g
Sodio: 907.15 mg

3^a

Energia: 597.06 kcal
Grassi: 17.06 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.29 g
Carboidrati: 92.04 g
Di cui zuccheri: 28.57 g
Fibre: 11.65 g
Proteine: 21.44 g
Sodio: 639.8 mg

Energia: 551.08 kcal
Grassi: 14.02 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.99 g
Carboidrati: 82.58 g
Di cui zuccheri: 20.21 g
Fibre: 8.64 g
Proteine: 23.52 g
Sodio: 468.65 mg

Energia: 679.51 kcal
Grassi: 21.5 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.16 g
Carboidrati: 98.73 g
Di cui zuccheri: 19.59 g
Fibre: 4.21 g
Proteine: 24.11 g
Sodio: 789.57 mg

Energia: 575.03 kcal
Grassi: 17.12 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.96 g
Carboidrati: 83.15 g
Di cui zuccheri: 18.28 g
Fibre: 9.37 g
Proteine: 23.41 g
Sodio: 453.94 mg

Energia: 676.82 kcal
Grassi: 23.01 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.62 g
Carboidrati: 88.44 g
Di cui zuccheri: 19.79 g
Fibre: 13.48 g
Proteine: 31.49 g
Sodio: 800.86 mg

4^a

Energia: 718.47 kcal
Grassi: 25.7 g
Di cui acidi grassi saturi: 7.6 g
Carboidrati: 100.9 g
Di cui zuccheri: 29.93 g
Fibre: 15.48 g
Proteine: 23.01 g
Sodio: 933.51 mg

Energia: 609.37 kcal
Grassi: 22.52 g
Di cui acidi grassi saturi: 7.64 g
Carboidrati: 79.35 g
Di cui zuccheri: 25.03 g
Fibre: 9.38 g
Proteine: 23.86 g
Sodio: 651.98 mg

Energia: 580.08 kcal
Grassi: 12.66 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.69 g
Carboidrati: 94.28 g
Di cui zuccheri: 26.1 g
Fibre: 10.75 g
Proteine: 24.37 g
Sodio: 623.37 mg

Energia: 773.11 kcal
Grassi: 23.51 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.69 g
Carboidrati: 103.9 g
Di cui zuccheri: 25.35 g
Fibre: 7.48 g
Proteine: 37.28 g
Sodio: 1448.72 mg

Energia: 661.64 kcal
Grassi: 23.1 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.06 g
Carboidrati: 88.76 g
Di cui zuccheri: 22.98 g
Fibre: 8.82 g
Proteine: 26.98 g
Sodio: 481.56 mg

5^a

Energia: 644.42 kcal
Grassi: 19.07 g
Di cui acidi grassi saturi: 11.24 g
Carboidrati: 88.56 g
Di cui zuccheri: 17.59 g
Fibre: 13.73 g
Proteine: 18.74 g
Sodio: 737.67 mg

Energia: 621.65 kcal
Grassi: 14.71 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.44 g
Carboidrati: 95.47 g
Di cui zuccheri: 18.38 g
Fibre: 13.12 g
Proteine: 28.3 g
Sodio: 348.43 mg

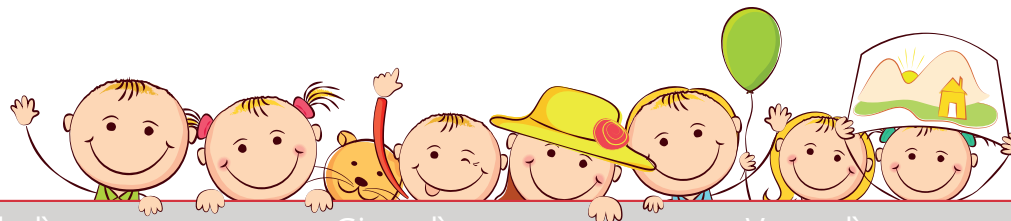
Energia: 535.06 kcal
Grassi: 17.15 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.54 g
Carboidrati: 78.35 g
Di cui zuccheri: 20.21 g
Fibre: 10.18 g
Proteine: 18.12 g
Sodio: 560.95 mg

Energia: 581.51 kcal
Grassi: 14.02 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.97 g
Carboidrati: 91.66 g
Di cui zuccheri: 25.69 g
Fibre: 10.15 g
Proteine: 24.82 g
Sodio: 598.82 mg

Energia: 805.66 kcal
Grassi: 28.62 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.53 g
Carboidrati: 102.81 g
Di cui zuccheri: 25.26 g
Fibre: 5.56 g
Proteine: 36.32 g
Sodio: 692.9 mg



Menu: invernale Pranzo



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

6^a

Energia: 646.09 kcal
Grassi: 17.33 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.45 g
Carboidrati: 96.48 g
Di cui zuccheri: 24.88 g
Fibre: 8.75 g
Proteine: 29.88 g
Sodio: 666.03 mg

Energia: 644.02 kcal
Grassi: 18.61 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.8 g
Carboidrati: 86.23 g
Di cui zuccheri: 20.19 g
Fibre: 10.19 g
Proteine: 32.38 g
Sodio: 880.97 mg

Energia: 614 kcal
Grassi: 17.71 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.44 g
Carboidrati: 88.76 g
Di cui zuccheri: 26.5 g
Fibre: 9.73 g
Proteine: 27.28 g
Sodio: 682.53 mg

Energia: 663.08 kcal
Grassi: 20.38 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.75 g
Carboidrati: 91.36 g
Di cui zuccheri: 22.33 g
Fibre: 13.83 g
Proteine: 27.27 g
Sodio: 1354.11 mg

Energia: 631.88 kcal
Grassi: 13.34 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.86 g
Carboidrati: 95.44 g
Di cui zuccheri: 21.66 g
Fibre: 8.08 g
Proteine: 20.96 g
Sodio: 814.79 mg

7^a

Energia: 628.21 kcal
Grassi: 20.54 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.57 g
Carboidrati: 86.9 g
Di cui zuccheri: 18.25 g
Fibre: 13.09 g
Proteine: 26.57 g
Sodio: 684.26 mg

Energia: 617.29 kcal
Grassi: 17.21 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.18 g
Carboidrati: 92.64 g
Di cui zuccheri: 20.96 g
Fibre: 7.06 g
Proteine: 26.62 g
Sodio: 540.68 mg

Energia: 612.69 kcal
Grassi: 17.22 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.22 g
Carboidrati: 92.89 g
Di cui zuccheri: 26.83 g
Fibre: 10.8 g
Proteine: 22.96 g
Sodio: 803.25 mg

Energia: 587.61 kcal
Grassi: 16.65 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.44 g
Carboidrati: 84.42 g
Di cui zuccheri: 18.3 g
Fibre: 9.97 g
Proteine: 24.48 g
Sodio: 765.08 mg

Energia: 601.2 kcal
Grassi: 16.99 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.79 g
Carboidrati: 90.03 g
Di cui zuccheri: 19.45 g
Fibre: 9.37 g
Proteine: 20.65 g
Sodio: 519.01 mg

8^a

Energia: 626.98 kcal
Grassi: 15.13 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.07 g
Carboidrati: 98.64 g
Di cui zuccheri: 34.08 g
Fibre: 11.03 g
Proteine: 25.77 g
Sodio: 635.49 mg

Energia: 596.99 kcal
Grassi: 16.99 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.33 g
Carboidrati: 92.92 g
Di cui zuccheri: 27.12 g
Fibre: 11.11 g
Proteine: 20.17 g
Sodio: 593.4 mg

Energia: 613.89 kcal
Grassi: 16.92 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.58 g
Carboidrati: 89.09 g
Di cui zuccheri: 22.99 g
Fibre: 5.86 g
Proteine: 28.6 g
Sodio: 586.2 mg

Energia: 575.5 kcal
Grassi: 12.12 g
Di cui acidi grassi saturi: 1.83 g
Carboidrati: 87.04 g
Di cui zuccheri: 19.93 g
Fibre: 16.19 g
Proteine: 32.03 g
Sodio: 567.52 mg

Energia: 572.02 kcal
Grassi: 15.82 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.74 g
Carboidrati: 82.29 g
Di cui zuccheri: 19.23 g
Fibre: 10.41 g
Proteine: 26.2 g
Sodio: 590.07 mg

9^a

Energia: 570.63 kcal
Grassi: 20.57 g
Di cui acidi grassi saturi: 12.22 g
Carboidrati: 73.15 g
Di cui zuccheri: 19.28 g
Fibre: 8.07 g
Proteine: 13.11 g
Sodio: 533.39 mg

Energia: 544.73 kcal
Grassi: 11.75 g
Di cui acidi grassi saturi: 1.8 g
Carboidrati: 82.37 g
Di cui zuccheri: 24.53 g
Fibre: 12.43 g
Proteine: 26.91 g
Sodio: 476.93 mg

Energia: 639.32 kcal
Grassi: 17.67 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.64 g
Carboidrati: 102.09 g
Di cui zuccheri: 18.35 g
Fibre: 9.94 g
Proteine: 20.02 g
Sodio: 500.25 mg

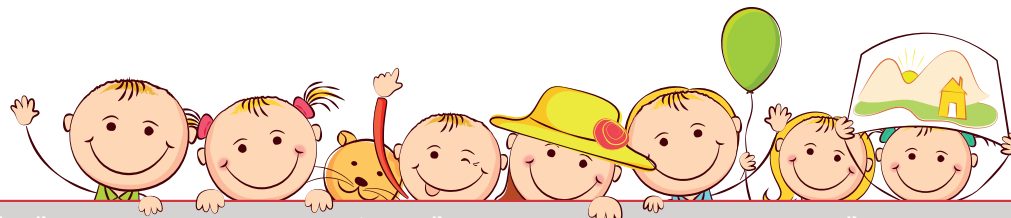
Energia: 658.7 kcal
Grassi: 16.88 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.54 g
Carboidrati: 98.78 g
Di cui zuccheri: 32.45 g
Fibre: 7.51 g
Proteine: 29.62 g
Sodio: 1341.55 mg

Energia: 607.29 kcal
Grassi: 12.62 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.65 g
Carboidrati: 87.75 g
Di cui zuccheri: 17.94 g
Fibre: 13.36 g
Proteine: 35.25 g
Sodio: 632.54 mg



bilanciamento bromatologico primaria

Menu: invernale Pranzo



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1^a

Energia: 853.53 kcal
Grassi: 29.39 g
Di cui acidi grassi saturi: 10.95 g
Carboidrati: 113.39 g
Di cui zuccheri: 29.95 g
Fibre: 7.6 g
Proteine: 39.7 g
Sodio: 921.03 mg

Energia: 761.41 kcal
Grassi: 16.42 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.73 g
Carboidrati: 120.65 g
Di cui zuccheri: 20.51 g
Fibre: 13.03 g
Proteine: 33.69 g
Sodio: 653.19 mg

Energia: 724.77 kcal
Grassi: 20.55 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.99 g
Carboidrati: 115.03 g
Di cui zuccheri: 31.56 g
Fibre: 12.95 g
Proteine: 23.15 g
Sodio: 705.6 mg

Energia: 723.93 kcal
Grassi: 16.31 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.2 g
Carboidrati: 111.39 g
Di cui zuccheri: 27.44 g
Fibre: 9.74 g
Proteine: 32.06 g
Sodio: 1472.49 mg

Energia: 815.77 kcal
Grassi: 21.29 g
Di cui acidi grassi saturi: 10.16 g
Carboidrati: 111.09 g
Di cui zuccheri: 18.36 g
Fibre: 15.29 g
Proteine: 44.7 g
Sodio: 722.41 mg

2^a

Energia: 932.01 kcal
Grassi: 37.35 g
Di cui acidi grassi saturi: 10.46 g
Carboidrati: 114.23 g
Di cui zuccheri: 20.26 g
Fibre: 11.14 g
Proteine: 37.45 g
Sodio: 745.67 mg

Energia: 742.46 kcal
Grassi: 23.53 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.48 g
Carboidrati: 100.79 g
Di cui zuccheri: 27.37 g
Fibre: 11.38 g
Proteine: 36.42 g
Sodio: 576.72 mg

Energia: 801.17 kcal
Grassi: 22.62 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.9 g
Carboidrati: 114.65 g
Di cui zuccheri: 23.52 g
Fibre: 16.54 g
Proteine: 38.8 g
Sodio: 974.6 mg

Energia: 722.32 kcal
Grassi: 23.16 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.34 g
Carboidrati: 109.75 g
Di cui zuccheri: 23.24 g
Fibre: 9.89 g
Proteine: 21.47 g
Sodio: 583.49 mg

Energia: 846.93 kcal
Grassi: 17.35 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.72 g
Carboidrati: 113.96 g
Di cui zuccheri: 34.12 g
Fibre: 13.37 g
Proteine: 27.5 g
Sodio: 1117.25 mg

3^a

Energia: 744.73 kcal
Grassi: 20.59 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.78 g
Carboidrati: 118.66 g
Di cui zuccheri: 34.01 g
Fibre: 14.3 g
Proteine: 25.22 g
Sodio: 753.9 mg

Energia: 703.82 kcal
Grassi: 18.19 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.34 g
Carboidrati: 105.52 g
Di cui zuccheri: 21.92 g
Fibre: 10.21 g
Proteine: 29.64 g
Sodio: 547.69 mg

Energia: 864.29 kcal
Grassi: 26.67 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.96 g
Carboidrati: 127.26 g
Di cui zuccheri: 20.86 g
Fibre: 5.54 g
Proteine: 30.11 g
Sodio: 986.25 mg

Energia: 746.61 kcal
Grassi: 22.47 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.26 g
Carboidrati: 106.71 g
Di cui zuccheri: 19.35 g
Fibre: 11.31 g
Proteine: 31.55 g
Sodio: 599 mg

Energia: 838.61 kcal
Grassi: 27.65 g
Di cui acidi grassi saturi: 11.1 g
Carboidrati: 112.09 g
Di cui zuccheri: 20.98 g
Fibre: 15.67 g
Proteine: 39.07 g
Sodio: 1005.86 mg

4^a

Energia: 894.7 kcal
Grassi: 32.79 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.6 g
Carboidrati: 124.34 g
Di cui zuccheri: 34.1 g
Fibre: 18.05 g
Proteine: 28.5 g
Sodio: 1146.91 mg

Energia: 716.44 kcal
Grassi: 25.92 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.12 g
Carboidrati: 96.62 g
Di cui zuccheri: 26.85 g
Fibre: 10.61 g
Proteine: 26.47 g
Sodio: 720.88 mg

Energia: 742.47 kcal
Grassi: 16.32 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.25 g
Carboidrati: 121.58 g
Di cui zuccheri: 30.72 g
Fibre: 13.34 g
Proteine: 30.64 g
Sodio: 758.44 mg

Energia: 950.8 kcal
Grassi: 29.04 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.91 g
Carboidrati: 126.89 g
Di cui zuccheri: 27.88 g
Fibre: 9.08 g
Proteine: 46.15 g
Sodio: 1781.7 mg

Energia: 897.13 kcal
Grassi: 34.88 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.32 g
Carboidrati: 113.55 g
Di cui zuccheri: 25.72 g
Fibre: 10.39 g
Proteine: 35.8 g
Sodio: 576.43 mg

5^a

Energia: 802.79 kcal
Grassi: 23.52 g
Di cui acidi grassi saturi: 13.45 g
Carboidrati: 112.41 g
Di cui zuccheri: 18.07 g
Fibre: 16 g
Proteine: 22.89 g
Sodio: 881.52 mg

Energia: 789.93 kcal
Grassi: 19.6 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.94 g
Carboidrati: 119.43 g
Di cui zuccheri: 19.27 g
Fibre: 15.14 g
Proteine: 36.31 g
Sodio: 428.9 mg

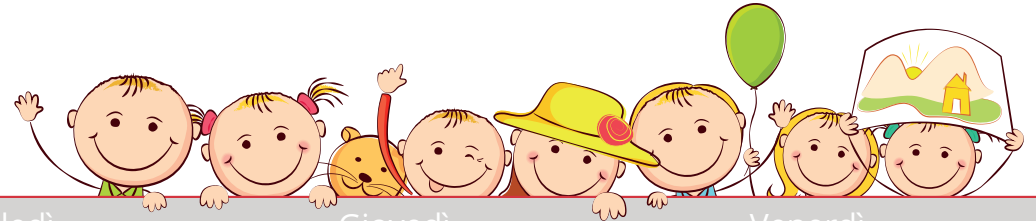
Energia: 638.03 kcal
Grassi: 20.42 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.04 g
Carboidrati: 95.4 g
Di cui zuccheri: 20.87 g
Fibre: 11.52 g
Proteine: 20.15 g
Sodio: 627.45 mg

Energia: 747.59 kcal
Grassi: 18.24 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.31 g
Carboidrati: 118.34 g
Di cui zuccheri: 30.57 g
Fibre: 12.66 g
Proteine: 31.57 g
Sodio: 731.26 mg

Energia: 972.43 kcal
Grassi: 35.01 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.34 g
Carboidrati: 122.63 g
Di cui zuccheri: 27.33 g
Fibre: 6.73 g
Proteine: 44.03 g
Sodio: 811.1 mg



Menu: invernale Pranzo



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

6^a

Energia: 819.3 kcal
Grassi: 20.74 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.34 g
Carboidrati: 125.04 g
Di cui zuccheri: 29.21 g
Fibre: 11.84 g
Proteine: 38.08 g
Sodio: 816.16 mg

Energia: 799.96 kcal
Grassi: 23.76 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.45 g
Carboidrati: 106.45 g
Di cui zuccheri: 21.41 g
Fibre: 11.64 g
Proteine: 40.2 g
Sodio: 1078.76 mg

Energia: 782.08 kcal
Grassi: 22.79 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.9 g
Carboidrati: 112.86 g
Di cui zuccheri: 29.42 g
Fibre: 11.25 g
Proteine: 35.01 g
Sodio: 829.78 mg

Energia: 799.46 kcal
Grassi: 24.54 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.53 g
Carboidrati: 111.55 g
Di cui zuccheri: 24.23 g
Fibre: 15.92 g
Proteine: 31.92 g
Sodio: 1668.41 mg

Energia: 802.15 kcal
Grassi: 17.21 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.72 g
Carboidrati: 121.48 g
Di cui zuccheri: 23.64 g
Fibre: 9.33 g
Proteine: 26.57 g
Sodio: 978.29 mg

7^a

Energia: 768.8 kcal
Grassi: 24.43 g
Di cui acidi grassi saturi: 10.24 g
Carboidrati: 110.49 g
Di cui zuccheri: 19.38 g
Fibre: 15.28 g
Proteine: 30.67 g
Sodio: 775.17 mg

Energia: 781.9 kcal
Grassi: 21.6 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.65 g
Carboidrati: 118.4 g
Di cui zuccheri: 22.34 g
Fibre: 8.87 g
Proteine: 33.04 g
Sodio: 646.52 mg

Energia: 786.77 kcal
Grassi: 22.23 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.95 g
Carboidrati: 119.33 g
Di cui zuccheri: 31.77 g
Fibre: 13.49 g
Proteine: 29.72 g
Sodio: 1009.95 mg

Energia: 745.34 kcal
Grassi: 21.78 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.71 g
Carboidrati: 104.92 g
Di cui zuccheri: 19.07 g
Fibre: 11.71 g
Proteine: 32.52 g
Sodio: 930.73 mg

Energia: 792.96 kcal
Grassi: 23.32 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.43 g
Carboidrati: 115.79 g
Di cui zuccheri: 21.23 g
Fibre: 11.49 g
Proteine: 28.52 g
Sodio: 658.79 mg

8^a

Energia: 782.61 kcal
Grassi: 19.61 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.19 g
Carboidrati: 121.81 g
Di cui zuccheri: 39.26 g
Fibre: 12.76 g
Proteine: 32.17 g
Sodio: 783.09 mg

Energia: 742.12 kcal
Grassi: 20.43 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.82 g
Carboidrati: 119.14 g
Di cui zuccheri: 32.15 g
Fibre: 13.72 g
Proteine: 23.72 g
Sodio: 705.9 mg

Energia: 768.78 kcal
Grassi: 20.61 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.13 g
Carboidrati: 113.25 g
Di cui zuccheri: 25.3 g
Fibre: 7.65 g
Proteine: 35.15 g
Sodio: 674.67 mg

Energia: 700.83 kcal
Grassi: 15.62 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.37 g
Carboidrati: 103.46 g
Di cui zuccheri: 20.62 g
Fibre: 18.13 g
Proteine: 39.93 g
Sodio: 668.25 mg

Energia: 711.91 kcal
Grassi: 20.45 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.63 g
Carboidrati: 100.68 g
Di cui zuccheri: 20.24 g
Fibre: 11.85 g
Proteine: 33.02 g
Sodio: 682.94 mg

9^a

Energia: 705.22 kcal
Grassi: 25.84 g
Di cui acidi grassi saturi: 14.91 g
Carboidrati: 90.51 g
Di cui zuccheri: 20.75 g
Fibre: 9.36 g
Proteine: 16 g
Sodio: 642.13 mg

Energia: 663.6 kcal
Grassi: 15.41 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.39 g
Carboidrati: 97.84 g
Di cui zuccheri: 26.31 g
Fibre: 13.5 g
Proteine: 33.67 g
Sodio: 553.33 mg

Energia: 810.59 kcal
Grassi: 21.44 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.24 g
Carboidrati: 134.02 g
Di cui zuccheri: 19 g
Fibre: 11.93 g
Proteine: 23.6 g
Sodio: 574.7 mg

Energia: 812.61 kcal
Grassi: 20.57 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.08 g
Carboidrati: 122.62 g
Di cui zuccheri: 38.67 g
Fibre: 10.1 g
Proteine: 36.18 g
Sodio: 1666.85 mg

Energia: 773.42 kcal
Grassi: 16.46 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.69 g
Carboidrati: 111.04 g
Di cui zuccheri: 18.31 g
Fibre: 15.37 g
Proteine: 44.99 g
Sodio: 777.72 mg

Elenco degli allergeni - menù estivo

Nome piatto



Primi

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Gnocchi freschi al pomodoro ^{REG} TR V	P		P				P			P				
Gnocchi freschi al ragù ^{SL}	P		P				P			P				
Gnocchi freschi con zucchine (*) V SL	P		P				P							
Insalata di riso (*) ^{TR SG}										P				
Pasta al forno ^{TR}	P						P			P				
Pasta al pesto ^{REG TR V}	P						P							
Pasta al pomodoro V SL	P						P			P				
Pasta al ragù ^{REG TR SL}	P						P			P				
Pasta al ragù vegetale V SL	P						P			P				
Pasta al sugo di tonno ^{SL}	P			P										
Pasta al tonno in bianco ^{SL}	P			P										
Pasta all'amatriciana ^{REG TR} SL	P						P							
Pasta burro e parmigiano V	P						P							
Pasta con le zucchine (*) V SL	P						P							
Pasta cremosa al formaggio V							P							
Pasta e fagioli ^{VEG V SL}	P									P				
Pasta e lenticchie ^{VEG V SL}	P									P				
Pasta e patate V SL	P						P			P				
Pasta marinara ^{VEG V SL}														
Pasta pesto e pomodoro V	P		P				P							
Pasta prosciutto e piselli (*) ^{PU} SL							P							
Pasta rosa V	P						P			P				
Pasta speck e zucchine (*) ^{SL}	P						P							
Pizza Margherita ^{REG TR PU}	P						P							
Ravioli di ricotta e spinaci al burro ^{TR V}	P		P				P							

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco delle ricette - menù estivo

: Bambini (3-6 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta infanzia

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Gnocchi freschi al pomodoro ^{REG} TR V	Gnocchi di patate freschi (uova, grano) : 140 g , Pomodoro Pelati : 60 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi al ragù SL	Gnocchi di patate freschi (uova, grano) : 140 g , Pomodoro Pelati : 60 g , Bovino adulto, macinato, refrigerato : 15 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi con zucchine (*) V SL	Gnocchi di patate freschi (uova, grano) : 140 g , Zucchina surgelata a rondelle : 30 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Bianca : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata di riso (*) TR SG	Ortoso in olio di semi di girasole (Ortaggi misti in proporzione variabile (carote, cetrioli, cipolline, funghi prataioli coltivati "Psalliota Bispora", sedano rapa, olive, peperoni, capperi) Olio di semi di girasole Funghi di muschio "Volvaria Volvacea" Aceto di vino Sale Antiossidante: acido L-ascorbico Senza glutine) : 60 g ^{SG} , Riso Parboiled : 50 g , Pisello Fine surgelato : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino : 0.1 g
Pasta al forno TR	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 20 g , Bovino adulto Fesa refrigerata : 15 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al pesto ^{REG} TR V	Pasta di Semola di grano duro - Linguine (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Pesto alla Genovese (latte) : 20 g ^{PAT} , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al pomodoro V SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al ragù ^{REG} TR SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Bovino adulto Sottospalla refrigerata : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al ragù vegetale V SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Carota fresca : 10 g , Sedano Bianco fresco : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al sugo di tonno SL	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Pomodoro Pelati : 40 g , Tonno al naturale (pesce) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al tonno in bianco SL	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Tonno al naturale (pesce) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta all'amatriciana ^{REG} TR SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Maiale Pancetta refrigerata : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta burro e parmigiano V	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Burro (latte) : 6 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta con le zucchine (*) V SL	Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Zucchina surgelata a rondelle : 30 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Cipolla Bianca : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g

Elenco delle ricette

: Bambini (3-6 anni) LARN IV
Rev.


nuova proposta infanzia

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Pasta cremosa al formaggio V	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 50 g SG , Cacio Dolce (latte) : 10 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 10 ml DOP , Burro (latte) : 5 g, Sale fino : 0.01 g
Pasta e fagioli VEG V SL	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 30 g, Fagiolo Borlotti secco : 20 g, Patata fresca : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e lenticchie VEG V SL	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 30 g, Lenticchia secca : 20 g, Patata fresca : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e patate V SL	Patata fresca : 40 g, Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 30 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta marinara VEG V SL	Pomodoro Pelati : 60 g, Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 50 g SG , Olio extravergine di Oliva : 3 g, Aglio fresco : 1 g, Origano : 0.1 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Pasta pesto e pomodoro V	Pomodoro Pelati : 60 g, Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 50 g SG , Preparato per pasta al pesto (Verdure: patata, spinaci; farina di riso; semola di grano duro (15,3%); formaggio: mix fuso, grana (lisozima dell' uovo); amido di mais pregelatinato; basilico (9,5%); olio di girasole alto oleico; zucchero; maltodestrine; aromi; estratto di lievito; sale. (latte)) : 10 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Pasta prosciutto e piselli (*) PU SL	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 50 g SG , Pisello Fine surgelato : 40 g, Prosciutto Cotto : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta rosa V	Pomodoro Pelati : 60 g, Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 50 g, Ricotta di Vacca (latte) : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta speck e zucchine (*) SL	Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 50 g, Zucchina surgelata a rondelle : 30 g, Speck (Carne di suino 83%, acqua, sale, amido, destrosio, aromi, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante E250) : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pizza Margherita REG TR PU	Pizza rossa, trancio (grano) : 100 g, Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 20 g, Olio extravergine di Oliva : 3 g, Basilico essiccato : 1 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Ravioli di ricotta e spinaci al burro TR V	Pasta all' uovo ripiena alla ricotta e spinaci refrigerata (grano , latte) : 90 g, Burro (latte) : 4 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 4 g DOP , Salvia fresca : 0.5 g, Sale fino : 0.1 g
Riso con passato di carote e patate (*) V SG	Patata fresca : 30 g, Riso Parboiled : 30 g, Carota a rondelle surgelata : 30 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 3 g, Burro (latte) : 2 g, Rosmarino : 0.5 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Riso cremoso all'uovo V SG	Riso Parboiled : 50 g, Panna da cucina (latte) : 20 ml, Uova Intere pastorizzate : 15 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Riso tonno e olive SG SL	Riso Parboiled : 50 g, Tonno sott'olio di oliva (pesce) : 10 g, Oliva Nera snocciolata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 3 g, Prezzemolo fresco : 0.01 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Risotto al pomodoro V SG SL	Pomodoro Pelati : 60 g, Riso Parboiled : 50 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 3 g, Sale fino iodato : 0.1 g

Elenco delle ricette

: Bambini (3-6 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta infanzia

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Risotto al pomodoro con fagioli VEG V SG	Pomodoro Pelati : 60 g , Riso Parboiled : 30 g , Fagiolo Cannellini secco : 20 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 20 ml , Cipolla Dorata : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Carota fresca : 3 g , Basilico fresco : 0.01 g
Risotto al pomodoro e lenticchie VEG V SG	Pomodoro Pelati : 60 g , Riso Parboiled : 30 g , Lenticchia secca : 20 g , Cipolla Bianca : 4 g , Carota fresca : 4 g , Sedano Verde fresco : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Preparato per brodo vegetale (Maltodestrine; aromi (contiene sedano); estratto di lievito; sale; farina di riso; olio di girasole alto oleico; verdure: carota, cipolla, pomodoro; zucchero caramellizzato.) : 2 g , Sale fino : 0.01 g , Rosmarino : 0.01 g
Risotto cremoso agli spinaci (*) V SG	Riso Parboiled : 50 g , Spinacio a cubetti surgelato : 30 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 15 ml , Cipolla Bianca : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Panna da cucina (latte) : 2 ml , Sale fino : 0.01 g
Risotto primavera (*) VEG V SG	Riso Parboiled : 50 g , Zucchina surgelata a rondelle : 30 g , Carota a cubetti, surgelata : 30 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 20 ml , Pisello Fine surgelato : 15 g , Cipolla Bianca : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino : 0.01 g
Zuppa con orzo e legumi (*) VEG V SL	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 60 g , Orzo Perlato : 30 g , Lenticchia secca : 10 g , Fagiolo Borlotti secco : 10 g , Cipolla Bianca : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Carota fresca : 3 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Zuppa di farro, ceci e rosmarino VEG V SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Farro : 30 g , Patata fresca : 20 g , Ceci secchi : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Bianca : 2 g , Carota fresca : 2 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Rosmarino : 0.01 g , Aglio fresco : 0.01 g , Sale fino : 0.01 g
Zuppa di riso con legumi misti (*) VEG V SG	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 60 g , Riso Parboiled : 30 g , Fagiolo Borlotti lessato : 20 g , Lenticchie al naturale : 20 g , Cipolla Bianca : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Carota fresca : 3 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Secondi	
Arrostino freddo di tacchino SG SL	Tacchino Fesa arrosto : 40 g
Bastoncini di pesce (*)	Merluzzo Bastoncini surgelati (pesce, grano) : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di suino in umido SL	Maiale Arista refrigerato : 70 g , Cipolla Bianca : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sedano Verde fresco : 4 g , Carota fresca : 4 g , Vino Bianco (solfiti) : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di suino panati SL	Maiale Arista refrigerato : 70 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 12 g , Uova Intere pastorizzate : 10 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Erbe Aromatiche : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di tacchino agli aromi SG SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 70 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Salvia essicata : 1 g , Rosmarino essicato : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Crocchette di pesce (*) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 80 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 6 g , Uova Intere pastorizzate : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo al pomodoro (*) SG SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 80 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo alla mugnaia (*)	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 80 g , Burro (latte) : 6 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo gratinato (*) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 80 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Formaggio asiago V SG	Asiago DOP (Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) : 40 g 
Formaggio caciotta V SG	Caciotta (latte) : 40 g
Formaggio spalmabile V SG	Formaggio spalmabile (latte) : 50 g
Frittata V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g

Elenco delle ricette

: Bambini (3-6 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta infanzia

Nome piatto	Ingredienti
Secondi	
Frittata al formaggio V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 20 g , Cacio Dolce (latte) : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata al prosciutto SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Prosciutto Cotto : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata alle zucchine (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Zucchina surgelata a rondelle : 35 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata bieta e patate (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Bieta Costa surgelata : 35 g , Patata fresca : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata con patate V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Patata fresca : 35 g , Latte UHT Intero : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Mortadella SG SL	Mortadella (pistacchio) : 40 g
Mozzarella V SG	Mozzarella - Ciliegine (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 50 g
Nuggets di pollo	Nuggets di pollo (grano, uova) : 70 g
Petto di pollo panato SL	Pollo Petto porzionato refrigerato : 60 g , Uova Intere pastorizzate : 15 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 8 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Limone Succo : 0.5 ml
Polpette al pomodoro SG SL	Pomodoro Pelati : 60 g , Bovino adulto Copertina di spalla refrigerata : 60 g , Patata fresca : 20 g , Uova Intere pastorizzate : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Bianca : 2 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Carota fresca : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Prosciutto cotto SG SL	Prosciutto Cotto : 40 g
Saltimbocca alla romana SG	Bovino adulto Fesa refrigerata : 60 g , Prosciutto Crudo : 5 g , Burro (latte) : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Salvia fresca : 0.01 g
Scaloppina di bovino	Bovino adulto Fesa refrigerata : 60 g , Burro (latte) : 6 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 4 g , Limone Succo : 0.5 ml
Spezzatino di bovino SG SL	Bovino adulto Fesa refrigerata : 70 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0 g
Straccetti di bovino	Bovino adulto Fesa refrigerata : 60 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Straccetti di pollo	Pollo Petto intero refrigerato : 60 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 6 g , Burro (latte) : 5 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Straccetti di tacchino SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 60 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 4 g , Cipolla Dorata : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Erbe Aromatiche : 0.01 g
Uova strapazzate V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Uova strapazzate al pomodoro V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Contorni	
Bieta all'agro (*) VEG V SG	Bieta Costa surgelata : 130 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote al tegame (*) VEG V SG	Carota a rondelle surgelata : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote alla julienne VEG V SG	Carota fresca : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote prezzemolate (*) VEG V SG	Carota a rondelle surgelata : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.1 g

Elenco delle ricette

: Bambini (3-6 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta infanzia

Nome piatto Ingredienti




Contorni

Fagiolini al pomodoro (*)   	Fagiolini surgelati : 100 g , Pomodoro Pelati : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Dorata : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fagiolini all'olio (*)   	Fagiolini surgelati : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata di pomodori  	Pomodoro : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Basilico fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata mista estiva   	Pomodoro : 20 g , Carota fresca : 20 g , Lattuga Canasta : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata verde   	Lattuga Canasta : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Patate al forno   	Patata fresca : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Piselli al burro (*)  	Pisello Fine surgelato : 100 g , Burro (latte) : 3 g , Cipolla Bianca : 2 g , Sale fino : 0.01 g
Piselli al prosciutto cotto (*)  	Pisello Fine surgelato : 100 g , Prosciutto Cotto : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Cipolla Dorata : 2 g , Sale fino : 0.01 g
Piselli al tegame (*)   	Pisello Fine surgelato : 100 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spinaci all'olio (*)	Spinacio a cubetti surgelato : 130 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spinaci burro e parmigiano (*)  	Spinacio a cubetti surgelato : 130 g , Burro (latte) : 6 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g 
Zucchine al pomodoro (*)   	Zucchini surgelata a rondelle : 120 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 0.1 g , Aglio fresco : 0.01 g
Zucchine gratinate (*)	Zucchini surgelata a rondelle : 120 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Zucchine trifolate (*)	Zucchini surgelata a rondelle : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g

Frutta

Frutta fresca di stagione  	Mela : 150 g
---	--------------

Dessert

budino  	Budino al cioccolato senza glutine (Latte intero e latte scremato in polvere, zucchero, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere), cacao magro in polvere, permeato di siero di latte in polvere, amido.) : 100 g 
Gelato (*)	Gelato coppetta panna e cioccolato (latte) : 70 g

Prodotti da forno

Pane a fette   	Pane a fette (monofetta e bifetta) (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito) : 40 g
--	--

Elenco delle ricette - menù estivo

: Bambini (6-10 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta primaria

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Gnocchi freschi al pomodoro ^{REG} TR V	Gnocchi di patate freschi (uova, grano) : 180 g, Pomodoro Pelati : 80 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi al ragù SL	Gnocchi di patate freschi (uova, grano) : 180 g, Pomodoro Pelati : 80 g, Bovino adulto, macinato, refrigerato : 20 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Gnocchi freschi con zucchine (*) V SL	Gnocchi di patate freschi (uova, grano) : 180 g, Zucchina surgelata a rondelle : 35 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata di riso (*) TR SG	Ortorigo in olio di semi di girasole (Ortaggi misti in proporzione variabile (carote, cetrioli, cipolline, funghi prataioli coltivati "Psalliota Bispora", sedano rapa, olive, peperoni, capperi) Olio di semi di girasole Funghi di muschio "Volvaria Volvacea" Aceto di vino Sale Antiossidante: acido L-ascorbico Senza glutine) : 70 g ^{SG} , Riso Parboiled : 70 g, Pisello Fine surgelato : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta al forno TR	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Mozzarella - Filoni (latte, caglio, fermenti lattici, sale) : 25 g, Bovino adulto Fesa refrigerata : 20 g, Cipolla Bianca : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al pesto ^{REG} TR V	Pasta di Semola di grano duro - Linguine (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Pesto alla Genovese (latte) : 25 g ^{PAT} , Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al pomodoro V SL	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al ragù ^{REG} TR SL	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Bovino adulto Sottospalla refrigerata : 15 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al ragù vegetale V SL	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Carota fresca : 10 g, Sedano Bianco fresco : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta al sugo di tonno SL	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Pomodoro Pelati : 40 g, Tonno al naturale (pesce) : 15 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta al tonno in bianco SL	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Tonno al naturale (pesce) : 15 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta all'amatriciana ^{REG} TR SL	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Maiale Pancetta refrigerata : 20 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta burro e parmigiano V	Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Burro (latte) : 8 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta con le zucchine (*) V SL	Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Zucchina surgelata a rondelle : 40 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) : 5 g ^{DOP} , Cipolla Bianca : 4 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.1 g


Elenco delle ricette

: Bambini (6-10 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta primaria

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Pasta cremosa al formaggio V	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 70 g SG , Cacio Dolce (latte) : 12 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 12 ml DOP , Burro (latte) : 5 g, Sale fino : 0.01 g
Pasta e fagioli VEG V SL	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 40 g, Fagiolo Borlotti secco : 20 g, Patata fresca : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e lenticchie VEG V SL	Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 40 g, Lenticchia secca : 20 g, Patata fresca : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta e patate V SL	Patata fresca : 50 g, Pasta di Semola di grano duro - Ditali (Semola di grano duro, acqua) : 40 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.2 g
Pasta marinara VEG V SL	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 70 g SG , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Aglio fresco : 1 g, Origano : 0.1 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Pasta pesto e pomodoro V	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 70 g SG , Preparato per pasta al pesto (Verdure: patata, spinaci; farina di riso; semola di grano duro (15,3%); formaggio: mix fuso, grana (lisozima dell' uovo); amido di mais pregelatinato; basilico (9,5%); olio di girasole alto oleico; zucchero; maltodestrine; aromi; estratto di lievito; sale. (latte)) : 15 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Pasta prosciutto e piselli (*) PU SL	Pasta senza glutine - Mezze Penne Rigate : 70 g SG , Pisello Fine surgelato : 50 g, Prosciutto Cotto : 15 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta rosa V	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di Semola di grano duro - Penne Rigate (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Ricotta di Vacca (latte) : 15 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta speck e zucchine (*) SL	Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 70 g, Zucchina surgelata a rondelle : 40 g, Speck (Carne di suino 83%, acqua, sale, amido, destrosio, aromi, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante E250) : 15 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Pizza Margherita REG TR PU	Pizza rossa, trancio (grano) : 130 g, Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 25 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Basilico essiccato : 1 g, Sale fino iodato : 0.1 g
Ravioli di ricotta e spinaci al burro TR V	Pasta all' uovo ripiena alla ricotta e spinaci refrigerata (grano , latte) : 110 g, Burro (latte) : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Salvia fresca : 0.5 g, Sale fino : 0.1 g
Riso con passato di carote e patate (*) V SG	Patata fresca : 40 g, Riso Parboiled : 40 g, Carota a rondelle surgelata : 40 g, Cipolla Bianca : 8 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Burro (latte) : 3 g, Rosmarino : 1 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Riso cremoso all'uovo V SG	Riso Parboiled : 70 g, Panna da cucina (latte) : 25 ml, Uova Intere pastorizzate : 20 g, Cipolla Bianca : 6 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Riso tonno e olive SG SL	Riso Parboiled : 70 g, Tonno sott'olio di oliva (pesce) : 15 g, Oliva Nera snocciolata : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Prezzemolo fresco : 0.01 g, Sale fino iodato : 0.01 g
Risotto al pomodoro V SG SL	Pomodoro Pelati : 80 g, Riso Parboiled : 70 g, Cipolla Bianca : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g DOP , Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 4 g, Sale fino iodato : 0.1 g

Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Risotto al pomodoro con fagioli VEG V SG	Pomodoro Pelati : 80 g , Riso Parboiled : 40 g , Fagiolo Cannellini secco : 20 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 30 ml , Cipolla Dorata : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sedano Verde fresco : 4 g , Carota fresca : 4 g , Basilico fresco : 0.01 g
Risotto al pomodoro e lenticchie VEG V SG	Pomodoro Pelati : 80 g , Riso Parboiled : 40 g , Lenticchia secca : 20 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Preparato per brodo vegetale (Maltodestrine; aromi (contiene sedano); estratto di lievito; sale; farina di riso; olio di girasole alto oleico; verdure: carota, cipolla, pomodoro; zucchero caramellizzato.) : 3 g , Sale fino : 0.01 g , Rosmarino : 0.01 g
Risotto cremoso agli spinaci (*) V SG	Riso Parboiled : 70 g , Spinacio a cubetti surgelato : 40 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 20 ml , Cipolla Bianca : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Panna da cucina (latte) : 3 ml , Sale fino : 0.01 g
Risotto primavera (*) VEG V SG	Riso Parboiled : 70 g , Zucchina surgelata a rondelle : 40 g , Carota a cubetti, surgelata : 40 g , Brodo vegetale (Acqua, sedano , carota, cipolla, patata, sale.) : 25 ml , Pisello Fine surgelato : 20 g , Cipolla Bianca : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino : 0.01 g
Zuppa con orzo e legumi (*) VEG V SL	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 80 g , Orzo Perlato : 40 g , Lenticchia secca : 10 g , Fagiolo Borlotti secco : 10 g , Cipolla Bianca : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sedano Verde fresco : 4 g , Carota fresca : 4 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Zuppa di farro, ceci e rosmarino VEG V SL	Pomodoro Pelati : 80 g , Farro : 40 g , Patata fresca : 30 g , Ceci secchi : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Cipolla Bianca : 3 g , Carota fresca : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Rosmarino : 0.01 g , Aglio fresco : 0.01 g , Sale fino : 0.01 g
Zuppa di riso con legumi misti (*) VEG V SG	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 80 g , Riso Parboiled : 40 g , Fagiolo Borlotti lessato : 20 g , Lenticchie al naturale : 20 g , Cipolla Bianca : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sedano Verde fresco : 4 g , Carota fresca : 4 g , Sale fino iodato : 0.2 g
Secondi	
Arrostino freddo di tacchino SG SL	Tacchino Fesa arrosto : 50 g
Bastoncini di pesce (*)	Merluzzo Bastoncini surgelati (pesce, grano) : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di suino in umido SL	Maiale Arista refrigerato : 90 g , Cipolla Bianca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Carota fresca : 5 g , Vino Bianco (solfiti) : 5 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di suino panati SL	Maiale Arista refrigerato : 90 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 15 g , Uova Intere pastorizzate : 15 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Erbe Aromatiche : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Bocconcini di tacchino agli aromi SG SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 90 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Salvia essicata : 1 g , Rosmarino essicato : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Crocchette di pesce (*) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g , Uova Intere pastorizzate : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo al pomodoro (*) SG SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 100 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo alla mugnaia (*)	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 100 g , Burro (latte) : 8 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 7 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fior di merluzzo gratinato (*) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Formaggio asiago V SG	Asiago DOP (Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) : 50 g 
Formaggio caciotta V SG	Caciotta (latte) : 50 g
Formaggio spalmabile V SG	Formaggio spalmabile (latte) : 60 g
Frittata V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g







































Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Secondi	
Frittata al formaggio V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 20 g , Cacio Dolce (latte) : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata al prosciutto SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Prosciutto Cotto : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata alle zucchine (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Zucchina surgelata a rondelle : 35 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata bieta e patate (*) V SG SL	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Bieta Costa surgelata : 35 g , Patata fresca : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frittata con patate V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Patata fresca : 35 g , Latte UHT Intero : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Mortadella SG SL	Mortadella (pistacchio) : 50 g
Mozzarella V SG	Mozzarella - Ciliegine (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 70 g
Nuggets di pollo	Nuggets di pollo (grano, uova) : 90 g
Petto di pollo panato SL	Pollo Petto porzionato refrigerato : 80 g , Uova Intere pastorizzate : 20 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Limone Succo : 0.5 ml
Polpette al pomodoro SG SL	Pomodoro Pelati : 80 g , Bovino adulto Copertina di spalla refrigerata : 80 g , Patata fresca : 25 g , Uova Intere pastorizzate : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Carota fresca : 3 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Prosciutto cotto SG SL	Prosciutto Cotto : 50 g
Saltimbocca alla romana SG	Bovino adulto Fesa refrigerata : 80 g , Prosciutto Crudo : 8 g , Burro (latte) : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Salvia fresca : 0.01 g
Scaloppina di bovino	Bovino adulto Fesa refrigerata : 80 g , Burro (latte) : 8 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Limone Succo : 0.5 ml
Spezzatino di bovino SG SL	Bovino adulto Fesa refrigerata : 90 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0 g
Straccetti di bovino	Bovino adulto Fesa refrigerata : 80 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Straccetti di pollo	Pollo Petto intero refrigerato : 80 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 8 g , Burro (latte) : 6 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Straccetti di tacchino SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 80 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 5 g , Cipolla Dorata : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Erbe Aromatiche : 0.01 g
Uova strapazzate V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Uova strapazzate al pomodoro V SG	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Pomodoro Pelati : 20 g , Latte UHT Intero : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Contorni	
Bieta all'agro (*) VEG V SG	Bieta Costa surgelata : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote al tegame (*) VEG V SG	Carota a rondelle surgelata : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote alla julienne VEG V SG	Carota fresca : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Carote prezzemolate (*) VEG V SG	Carota a rondelle surgelata : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.1 g

Elenco delle ricette

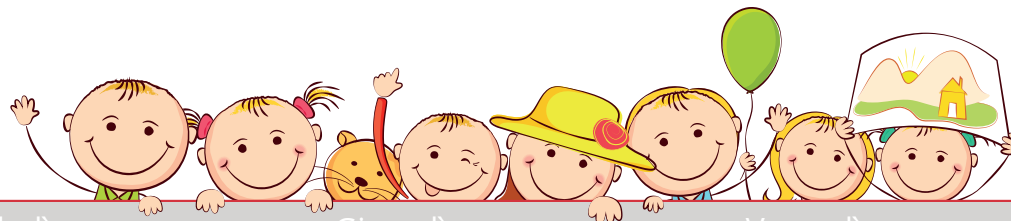
: Bambini (6-10 anni) LARN IV
Rev.

nuova proposta primaria

Nome piatto	Ingredienti
Contorni	
Fagiolini al pomodoro (*)   	Fagiolini surgelati : 120 g , Pomodoro Pelati : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Cipolla Dorata : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Fagiolini all'olio (*)   	Fagiolini surgelati : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata di pomodori  	Pomodoro : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Basilico fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata mista estiva   	Pomodoro : 30 g , Carota fresca : 30 g , Lattuga Canasta : 25 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Insalata verde   	Lattuga Canasta : 40 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Limone : 2 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Patate al forno   	Patata fresca : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Piselli al burro (*)  	Pisello Fine surgelato : 120 g , Burro (latte) : 4 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sale fino : 0.01 g
Piselli al prosciutto cotto (*)  	Pisello Fine surgelato : 120 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Cipolla Dorata : 3 g , Sale fino : 0.01 g
Piselli al tegame (*)   	Pisello Fine surgelato : 120 g , Cipolla Bianca : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Bianco fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spinaci all'olio (*)	Spinacio a cubetti surgelato : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Spinaci burro e parmigiano (*)  	Spinacio a cubetti surgelato : 150 g , Burro (latte) : 8 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g 
Zucchine al pomodoro (*)   	Zucchini surgelata a rondelle : 170 g , Pomodoro Pelati : 25 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 0.1 g , Aglio fresco : 0.01 g
Zucchine gratinate (*)	Zucchini surgelata a rondelle : 170 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Zucchine trifolate (*)	Zucchini surgelata a rondelle : 170 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Aglio fresco : 1 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Frutta	
Frutta fresca di stagione  	Mela : 150 g
Dessert	
budino  	Budino al cioccolato senza glutine (Latte intero e latte scremato in polvere, zucchero, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere), cacao magro in polvere, permeato di siero di latte in polvere, amido.) : 100 g 
Gelato (*)	Gelato coppetta panna e cioccolato (latte) : 70 g
Prodotti da forno	
Pane a fette   	Pane a fette (monofetta e bifetta) (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito) : 50 g



Menu: estivo Pranzo



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1^a

Energia: 718.29 kcal
Grassi: 24.76 g
Di cui acidi grassi saturi: 13.16 g
Carboidrati: 96.8 g
Di cui zuccheri: 32.24 g
Fibre: 10.5 g
Proteine: 17.51 g
Sodio: 767.9 mg

Energia: 684.34 kcal
Grassi: 26.08 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.66 g
Carboidrati: 87.71 g
Di cui zuccheri: 24.86 g
Fibre: 9.69 g
Proteine: 26.41 g
Sodio: 691.85 mg

Energia: 634.78 kcal
Grassi: 21.22 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.26 g
Carboidrati: 92.39 g
Di cui zuccheri: 18.61 g
Fibre: 6.19 g
Proteine: 19.92 g
Sodio: 602.17 mg

Energia: 611.09 kcal
Grassi: 14.38 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.14 g
Carboidrati: 93.07 g
Di cui zuccheri: 24.16 g
Fibre: 10.43 g
Proteine: 26.21 g
Sodio: 1144.07 mg

Energia: 695.5 kcal
Grassi: 17.84 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.23 g
Carboidrati: 101.95 g
Di cui zuccheri: 21.24 g
Fibre: 14.92 g
Proteine: 34.21 g
Sodio: 738.56 mg

2^a

Energia: 637.76 kcal
Grassi: 14.24 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.44 g
Carboidrati: 100.31 g
Di cui zuccheri: 18.25 g
Fibre: 8.96 g
Proteine: 28.77 g
Sodio: 497.29 mg

Energia: 591.27 kcal
Grassi: 19.58 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.65 g
Carboidrati: 85.24 g
Di cui zuccheri: 19.06 g
Fibre: 9.58 g
Proteine: 20.25 g
Sodio: 648.4 mg

Energia: 606.74 kcal
Grassi: 17.73 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.7 g
Carboidrati: 85.34 g
Di cui zuccheri: 21.54 g
Fibre: 15.14 g
Proteine: 28.03 g
Sodio: 597.92 mg

Energia: 694.97 kcal
Grassi: 25.46 g
Di cui acidi grassi saturi: 11.68 g
Carboidrati: 97.28 g
Di cui zuccheri: 28.87 g
Fibre: 7.3 g
Proteine: 22.66 g
Sodio: 651.37 mg

Energia: 633.09 kcal
Grassi: 19.7 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.06 g
Carboidrati: 87.94 g
Di cui zuccheri: 21.85 g
Fibre: 9.28 g
Proteine: 26.07 g
Sodio: 529.75 mg

3^a

Energia: 572.36 kcal
Grassi: 16.78 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.32 g
Carboidrati: 87.93 g
Di cui zuccheri: 20.93 g
Fibre: 10.7 g
Proteine: 18.65 g
Sodio: 517.6 mg

Energia: 541.68 kcal
Grassi: 10.72 g
Di cui acidi grassi saturi: 1.6 g
Carboidrati: 86.35 g
Di cui zuccheri: 20.26 g
Fibre: 8.82 g
Proteine: 24.8 g
Sodio: 470.95 mg

Energia: 736.59 kcal
Grassi: 25.46 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.83 g
Carboidrati: 97.21 g
Di cui zuccheri: 19.34 g
Fibre: 11.28 g
Proteine: 34.31 g
Sodio: 770.65 mg

Energia: 553.15 kcal
Grassi: 13.51 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.29 g
Carboidrati: 83.45 g
Di cui zuccheri: 22.57 g
Fibre: 12.32 g
Proteine: 26 g
Sodio: 425.39 mg

Energia: 627.81 kcal
Grassi: 16.5 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.93 g
Carboidrati: 99.86 g
Di cui zuccheri: 27.09 g
Fibre: 10.35 g
Proteine: 22.47 g
Sodio: 784.54 mg

4^a

Energia: 640.49 kcal
Grassi: 17.07 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.32 g
Carboidrati: 94.75 g
Di cui zuccheri: 29.24 g
Fibre: 9.1 g
Proteine: 26.73 g
Sodio: 613.53 mg

Energia: 562.84 kcal
Grassi: 15.89 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.59 g
Carboidrati: 85.59 g
Di cui zuccheri: 23.34 g
Fibre: 8.76 g
Proteine: 21.5 g
Sodio: 517.77 mg

Energia: 701.48 kcal
Grassi: 18.41 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.69 g
Carboidrati: 99.83 g
Di cui zuccheri: 21.36 g
Fibre: 10.03 g
Proteine: 22.28 g
Sodio: 799.48 mg

Energia: 702.62 kcal
Grassi: 17.96 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.06 g
Carboidrati: 106.37 g
Di cui zuccheri: 25.33 g
Fibre: 10.04 g
Proteine: 26.94 g
Sodio: 1235.52 mg

Energia: 496.34 kcal
Grassi: 7.7 g
Di cui acidi grassi saturi: 1.23 g
Carboidrati: 82.32 g
Di cui zuccheri: 20.2 g
Fibre: 11.33 g
Proteine: 24.18 g
Sodio: 455.65 mg

5^a

Energia: 708.99 kcal
Grassi: 26.1 g
Di cui acidi grassi saturi: 10.84 g
Carboidrati: 97.12 g
Di cui zuccheri: 32.56 g
Fibre: 10.5 g
Proteine: 23.05 g
Sodio: 808.5 mg

Energia: 702.96 kcal
Grassi: 21.17 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.21 g
Carboidrati: 94.98 g
Di cui zuccheri: 18.68 g
Fibre: 14.71 g
Proteine: 36.08 g
Sodio: 793.1 mg

Energia: 638.35 kcal
Grassi: 22.17 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.48 g
Carboidrati: 84.84 g
Di cui zuccheri: 18.66 g
Fibre: 9.58 g
Proteine: 26.51 g
Sodio: 655.82 mg

Energia: 538.86 kcal
Grassi: 10.94 g
Di cui acidi grassi saturi: 1.8 g
Carboidrati: 89.64 g
Di cui zuccheri: 24.25 g
Fibre: 10.42 g
Proteine: 21.72 g
Sodio: 567.81 mg

Energia: 545.85 kcal
Grassi: 11.81 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.6 g
Carboidrati: 86.64 g
Di cui zuccheri: 18.71 g
Fibre: 7.52 g
Proteine: 22.95 g
Sodio: 372.73 mg



Menu: estivo Pranzo



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

6^a

Energia: 640,25 kcal
Grassi: 17,93 g
Di cui acidi grassi saturi: 7,46 g
Carboidrati: 89,36 g
Di cui zuccheri: 20,44 g
Fibre: 9,9 g
Proteine: 30,14 g
Sodio: 461,9 mg

Energia: 645 kcal
Grassi: 16,62 g
Di cui acidi grassi saturi: 4,69 g
Carboidrati: 100,78 g
Di cui zuccheri: 17,22 g
Fibre: 10,57 g
Proteine: 22,89 g
Sodio: 753,55 mg

Energia: 668,59 kcal
Grassi: 21,99 g
Di cui acidi grassi saturi: 7,27 g
Carboidrati: 89,89 g
Di cui zuccheri: 30,08 g
Fibre: 11,52 g
Proteine: 30,53 g
Sodio: 540,59 mg

Energia: 531,38 kcal
Grassi: 17,29 g
Di cui acidi grassi saturi: 4,55 g
Carboidrati: 75,37 g
Di cui zuccheri: 20,93 g
Fibre: 8,99 g
Proteine: 17,68 g
Sodio: 515,47 mg

Energia: 589,27 kcal
Grassi: 12,27 g
Di cui acidi grassi saturi: 3,72 g
Carboidrati: 93,22 g
Di cui zuccheri: 18,64 g
Fibre: 13,94 g
Proteine: 28,7 g
Sodio: 622,31 mg

7^a

Energia: 574,39 kcal
Grassi: 15,59 g
Di cui acidi grassi saturi: 3,6 g
Carboidrati: 89,11 g
Di cui zuccheri: 19,71 g
Fibre: 11,34 g
Proteine: 19,77 g
Sodio: 627,68 mg

Energia: 602,09 kcal
Grassi: 15,2 g
Di cui acidi grassi saturi: 5,31 g
Carboidrati: 91,41 g
Di cui zuccheri: 18,99 g
Fibre: 8,02 g
Proteine: 24,22 g
Sodio: 520,54 mg

Energia: 668,78 kcal
Grassi: 22,1 g
Di cui acidi grassi saturi: 12,66 g
Carboidrati: 86,43 g
Di cui zuccheri: 24,17 g
Fibre: 9,6 g
Proteine: 22,27 g
Sodio: 575,99 mg

Energia: 628,35 kcal
Grassi: 17,38 g
Di cui acidi grassi saturi: 5,03 g
Carboidrati: 93,99 g
Di cui zuccheri: 22,53 g
Fibre: 9,34 g
Proteine: 28,06 g
Sodio: 667,13 mg

Energia: 623,4 kcal
Grassi: 18,11 g
Di cui acidi grassi saturi: 5,42 g
Carboidrati: 95,32 g
Di cui zuccheri: 20,07 g
Fibre: 9,67 g
Proteine: 22,21 g
Sodio: 687,52 mg

8^a

Energia: 574,27 kcal
Grassi: 12,9 g
Di cui acidi grassi saturi: 2,79 g
Carboidrati: 87,75 g
Di cui zuccheri: 22,27 g
Fibre: 9,47 g
Proteine: 25,14 g
Sodio: 486,6 mg

Energia: 646,24 kcal
Grassi: 21,57 g
Di cui acidi grassi saturi: 8,08 g
Carboidrati: 87,82 g
Di cui zuccheri: 23,07 g
Fibre: 11,49 g
Proteine: 24,42 g
Sodio: 1007,4 mg

Energia: 692,34 kcal
Grassi: 15,76 g
Di cui acidi grassi saturi: 3,59 g
Carboidrati: 102,35 g
Di cui zuccheri: 17,96 g
Fibre: 15,41 g
Proteine: 22,64 g
Sodio: 1202,97 mg

Energia: 668,34 kcal
Grassi: 15,56 g
Di cui acidi grassi saturi: 3,8 g
Carboidrati: 98,31 g
Di cui zuccheri: 26,94 g
Fibre: 9,56 g
Proteine: 33,15 g
Sodio: 1182,5 mg

Energia: 626,97 kcal
Grassi: 15,13 g
Di cui acidi grassi saturi: 5,94 g
Carboidrati: 97,19 g
Di cui zuccheri: 20,65 g
Fibre: 10,31 g
Proteine: 27,92 g
Sodio: 689 mg

9^a

Energia: 767,46 kcal
Grassi: 28,58 g
Di cui acidi grassi saturi: 10,61 g
Carboidrati: 103,79 g
Di cui zuccheri: 30,03 g
Fibre: 8 g
Proteine: 27,5 g
Sodio: 1024,45 mg

Energia: 579,09 kcal
Grassi: 15,31 g
Di cui acidi grassi saturi: 5,42 g
Carboidrati: 79,68 g
Di cui zuccheri: 18,62 g
Fibre: 10,24 g
Proteine: 29,74 g
Sodio: 868,12 mg

Energia: 645,08 kcal
Grassi: 24,13 g
Di cui acidi grassi saturi: 8,18 g
Carboidrati: 82,82 g
Di cui zuccheri: 20,54 g
Fibre: 7,7 g
Proteine: 25,87 g
Sodio: 738,34 mg

Energia: 562,3 kcal
Grassi: 12,04 g
Di cui acidi grassi saturi: 2,5 g
Carboidrati: 91,28 g
Di cui zuccheri: 20,6 g
Fibre: 10,52 g
Proteine: 24,21 g
Sodio: 528,05 mg

Energia: 654,82 kcal
Grassi: 16,36 g
Di cui acidi grassi saturi: 4,21 g
Carboidrati: 91,41 g
Di cui zuccheri: 22,74 g
Fibre: 14,56 g
Proteine: 38,05 g
Sodio: 676,14 mg



Menu: estivo Pranzo



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1^a

Energia: 887.92 kcal
Grassi: 31.11 g
Di cui acidi grassi saturi: 16.09 g
Carboidrati: 119.37 g
Di cui zuccheri: 36.82 g
Fibre: 12.05 g
Proteine: 21.58 g
Sodio: 939.9 mg

Energia: 878.21 kcal
Grassi: 33.63 g
Di cui acidi grassi saturi: 7.19 g
Carboidrati: 111.81 g
Di cui zuccheri: 27.63 g
Fibre: 11.33 g
Proteine: 34.89 g
Sodio: 878.06 mg

Energia: 770 kcal
Grassi: 24.64 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.77 g
Carboidrati: 116.1 g
Di cui zuccheri: 20.21 g
Fibre: 7.89 g
Proteine: 22.37 g
Sodio: 669.32 mg

Energia: 759.39 kcal
Grassi: 18.57 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.52 g
Carboidrati: 114.48 g
Di cui zuccheri: 26.55 g
Fibre: 11.95 g
Proteine: 32.49 g
Sodio: 1415.62 mg

Energia: 885.09 kcal
Grassi: 23.01 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.65 g
Carboidrati: 129.1 g
Di cui zuccheri: 23.08 g
Fibre: 17.53 g
Proteine: 44.05 g
Sodio: 894.26 mg

2^a

Energia: 843.92 kcal
Grassi: 19.54 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.32 g
Carboidrati: 131.72 g
Di cui zuccheri: 18.8 g
Fibre: 10.65 g
Proteine: 38.08 g
Sodio: 630.54 mg

Energia: 746.21 kcal
Grassi: 24.73 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.93 g
Carboidrati: 108.41 g
Di cui zuccheri: 20.44 g
Fibre: 11 g
Proteine: 25.28 g
Sodio: 775.4 mg

Energia: 764.04 kcal
Grassi: 23.3 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.09 g
Carboidrati: 105.42 g
Di cui zuccheri: 23.56 g
Fibre: 17.85 g
Proteine: 35.53 g
Sodio: 715.13 mg

Energia: 844.61 kcal
Grassi: 29.56 g
Di cui acidi grassi saturi: 13 g
Carboidrati: 123.32 g
Di cui zuccheri: 33.73 g
Fibre: 9.77 g
Proteine: 26.21 g
Sodio: 763.81 mg

Energia: 854.08 kcal
Grassi: 30.32 g
Di cui acidi grassi saturi: 7.98 g
Carboidrati: 112.2 g
Di cui zuccheri: 24.26 g
Fibre: 11.07 g
Proteine: 33.46 g
Sodio: 629.02 mg

3^a

Energia: 704.53 kcal
Grassi: 20.14 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.82 g
Carboidrati: 111.71 g
Di cui zuccheri: 22.15 g
Fibre: 12.28 g
Proteine: 21.38 g
Sodio: 585.4 mg

Energia: 697.94 kcal
Grassi: 14.28 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.13 g
Carboidrati: 110.06 g
Di cui zuccheri: 22.12 g
Fibre: 10.48 g
Proteine: 32.32 g
Sodio: 573.6 mg

Energia: 935.77 kcal
Grassi: 32.92 g
Di cui acidi grassi saturi: 13.06 g
Carboidrati: 121.49 g
Di cui zuccheri: 21.16 g
Fibre: 13.64 g
Proteine: 44.39 g
Sodio: 915.1 mg

Energia: 677.79 kcal
Grassi: 17.77 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.7 g
Carboidrati: 99.26 g
Di cui zuccheri: 23.93 g
Fibre: 13.39 g
Proteine: 32.59 g
Sodio: 499.36 mg

Energia: 798.99 kcal
Grassi: 21.17 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.56 g
Carboidrati: 127.2 g
Di cui zuccheri: 30.25 g
Fibre: 12.07 g
Proteine: 28.72 g
Sodio: 958.14 mg

4^a

Energia: 810.11 kcal
Grassi: 20.84 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.94 g
Carboidrati: 122.04 g
Di cui zuccheri: 34.13 g
Fibre: 12.22 g
Proteine: 34.18 g
Sodio: 767.78 mg

Energia: 698.01 kcal
Grassi: 19.28 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.09 g
Carboidrati: 108.37 g
Di cui zuccheri: 24.94 g
Fibre: 9.92 g
Proteine: 26.03 g
Sodio: 640.77 mg

Energia: 888.81 kcal
Grassi: 23.61 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.3 g
Carboidrati: 126.86 g
Di cui zuccheri: 22.95 g
Fibre: 11.62 g
Proteine: 27.98 g
Sodio: 971.93 mg

Energia: 894.83 kcal
Grassi: 23.04 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.01 g
Carboidrati: 135.22 g
Di cui zuccheri: 28.14 g
Fibre: 12 g
Proteine: 34.37 g
Sodio: 1533.75 mg

Energia: 603.8 kcal
Grassi: 10.09 g
Di cui acidi grassi saturi: 1.61 g
Carboidrati: 98.61 g
Di cui zuccheri: 21.51 g
Fibre: 12.7 g
Proteine: 29.2 g
Sodio: 540.15 mg

5^a

Energia: 884.12 kcal
Grassi: 33.31 g
Di cui acidi grassi saturi: 13.65 g
Carboidrati: 119.77 g
Di cui zuccheri: 37.22 g
Fibre: 12.05 g
Proteine: 28.72 g
Sodio: 998.9 mg

Energia: 857.6 kcal
Grassi: 26.64 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.34 g
Carboidrati: 113.14 g
Di cui zuccheri: 20.52 g
Fibre: 17.13 g
Proteine: 44.53 g
Sodio: 972.62 mg

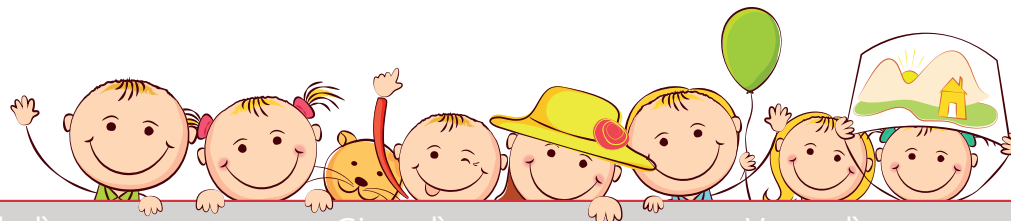
Energia: 776.75 kcal
Grassi: 26.18 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.8 g
Carboidrati: 107.88 g
Di cui zuccheri: 19.91 g
Fibre: 11 g
Proteine: 30.08 g
Sodio: 732.36 mg

Energia: 698.8 kcal
Grassi: 14.63 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.44 g
Carboidrati: 116.12 g
Di cui zuccheri: 28.35 g
Fibre: 12.98 g
Proteine: 27.87 g
Sodio: 717.55 mg

Energia: 702.71 kcal
Grassi: 15.21 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.48 g
Carboidrati: 110.92 g
Di cui zuccheri: 19.83 g
Fibre: 8.63 g
Proteine: 30.45 g
Sodio: 446.64 mg



Menu: estivo Pranzo



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

6^a

Energia: 806.31 kcal
Grassi: 21.73 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.64 g
Carboidrati: 113.65 g
Di cui zuccheri: 21.83 g
Fibre: 11.43 g
Proteine: 38.99 g
Sodio: 562.59 mg

Energia: 842.43 kcal
Grassi: 21.6 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.89 g
Carboidrati: 132.46 g
Di cui zuccheri: 17.82 g
Fibre: 12.74 g
Proteine: 29.64 g
Sodio: 931.63 mg

Energia: 815.62 kcal
Grassi: 26.92 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.13 g
Carboidrati: 108.73 g
Di cui zuccheri: 33.64 g
Fibre: 13.91 g
Proteine: 38.14 g
Sodio: 646.91 mg

Energia: 638.9 kcal
Grassi: 20.65 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.05 g
Carboidrati: 92.33 g
Di cui zuccheri: 22.39 g
Fibre: 10.5 g
Proteine: 19.85 g
Sodio: 581.52 mg

Energia: 742.61 kcal
Grassi: 15.72 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.62 g
Carboidrati: 118.07 g
Di cui zuccheri: 19.53 g
Fibre: 16.25 g
Proteine: 35.51 g
Sodio: 735.85 mg

7^a

Energia: 710.51 kcal
Grassi: 18.9 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.1 g
Carboidrati: 113.21 g
Di cui zuccheri: 20.8 g
Fibre: 13.27 g
Proteine: 22.88 g
Sodio: 737.63 mg

Energia: 779.43 kcal
Grassi: 19.97 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.82 g
Carboidrati: 118.51 g
Di cui zuccheri: 20.32 g
Fibre: 9.39 g
Proteine: 30.78 g
Sodio: 643.02 mg

Energia: 842.86 kcal
Grassi: 27.73 g
Di cui acidi grassi saturi: 15.46 g
Carboidrati: 109.98 g
Di cui zuccheri: 26.54 g
Fibre: 11.1 g
Proteine: 28.59 g
Sodio: 688.84 mg

Energia: 762.23 kcal
Grassi: 21.75 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.46 g
Carboidrati: 111.81 g
Di cui zuccheri: 25.08 g
Fibre: 10.83 g
Proteine: 34.64 g
Sodio: 823.05 mg

Energia: 794.55 kcal
Grassi: 23.32 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.88 g
Carboidrati: 121.48 g
Di cui zuccheri: 21.55 g
Fibre: 11.17 g
Proteine: 28.36 g
Sodio: 842.06 mg

8^a

Energia: 737.72 kcal
Grassi: 16.74 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.41 g
Carboidrati: 112.55 g
Di cui zuccheri: 24.6 g
Fibre: 11.3 g
Proteine: 32.89 g
Sodio: 574.7 mg

Energia: 763.87 kcal
Grassi: 25.98 g
Di cui acidi grassi saturi: 9.61 g
Carboidrati: 103.75 g
Di cui zuccheri: 24.76 g
Fibre: 13.03 g
Proteine: 28.09 g
Sodio: 1192.87 mg

Energia: 871.57 kcal
Grassi: 19.99 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.54 g
Carboidrati: 129.42 g
Di cui zuccheri: 18.43 g
Fibre: 17.92 g
Proteine: 28.33 g
Sodio: 1439.75 mg

Energia: 845.74 kcal
Grassi: 20.22 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.74 g
Carboidrati: 122.53 g
Di cui zuccheri: 30.65 g
Fibre: 11.29 g
Proteine: 43.03 g
Sodio: 1480.49 mg

Energia: 773.39 kcal
Grassi: 18.27 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.45 g
Carboidrati: 121.38 g
Di cui zuccheri: 21.57 g
Fibre: 12.57 g
Proteine: 34.12 g
Sodio: 837.85 mg

9^a

Energia: 942.09 kcal
Grassi: 35.41 g
Di cui acidi grassi saturi: 13.18 g
Carboidrati: 126.57 g
Di cui zuccheri: 34.82 g
Fibre: 9.71 g
Proteine: 33.79 g
Sodio: 1238.65 mg

Energia: 710.67 kcal
Grassi: 19.8 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.89 g
Carboidrati: 96.38 g
Di cui zuccheri: 19.36 g
Fibre: 11.35 g
Proteine: 36.49 g
Sodio: 1026.31 mg

Energia: 789.5 kcal
Grassi: 28.55 g
Di cui acidi grassi saturi: 8.96 g
Carboidrati: 105.43 g
Di cui zuccheri: 21.96 g
Fibre: 8.9 g
Proteine: 30.46 g
Sodio: 881.99 mg

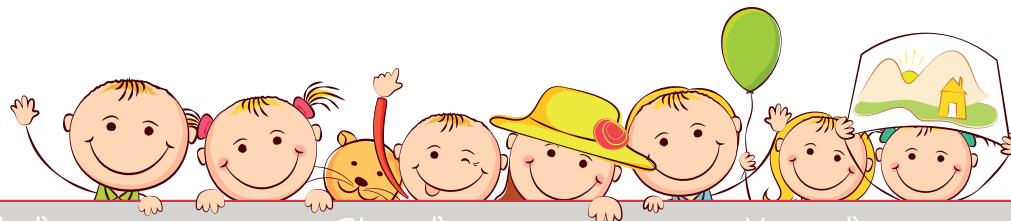
Energia: 710.91 kcal
Grassi: 15.53 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.03 g
Carboidrati: 115.7 g
Di cui zuccheri: 21.84 g
Fibre: 12.14 g
Proteine: 30.14 g
Sodio: 615.85 mg

Energia: 834.3 kcal
Grassi: 21.37 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.37 g
Carboidrati: 115.79 g
Di cui zuccheri: 24.66 g
Fibre: 16.93 g
Proteine: 48.6 g
Sodio: 815.34 mg



utenza: infanzia
periodo: inverno ed estate

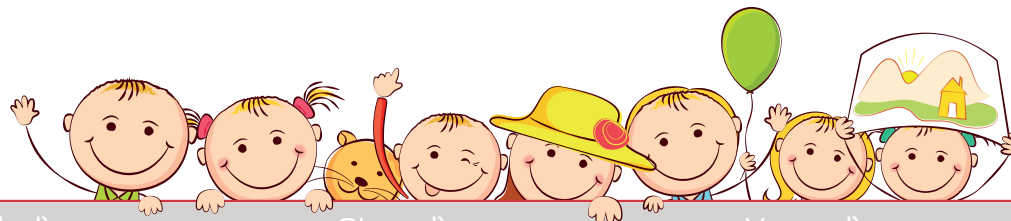
Merenda



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^a	Frutta fresca di stagione	crackers	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	mousse di frutta
2^a	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	crackers	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione
3^a	Frutta fresca di stagione	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	crackers	mousse di frutta
4^a	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	crackers
5^a	crackers	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione
6^a	Frutta fresca di stagione	crackers	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	mousse di frutta
7^a	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	crackers	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione
8^a	Frutta fresca di stagione	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	crackers	mousse di frutta
9^a	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	crackers



Merenda



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1^a

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

2^a

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

3^a

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

4^a

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg

5^a

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

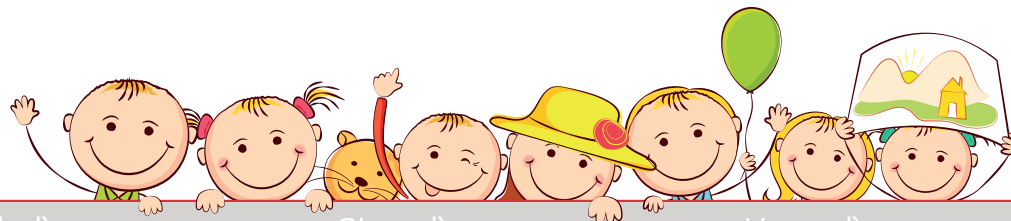
Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg



Merenda



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

6^a

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

7^a

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

8^a

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

9^a

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 54 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 12.1 g
Di cui zuccheri: 12.1 g
Fibre: 2.2 g
Proteine: 0.2 g
Sodio: 0 mg

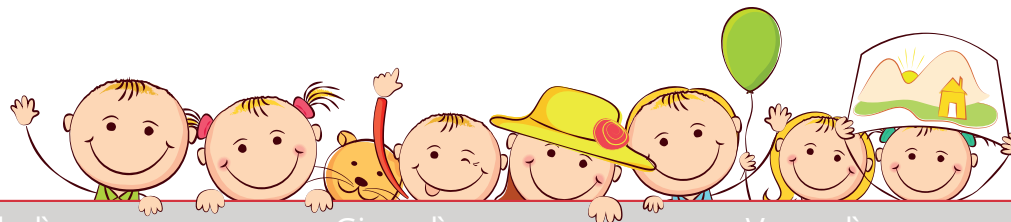
Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 52.08 kcal
Grassi: 1.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.23 g
Carboidrati: 9.61 g
Di cui zuccheri: 0.31 g
Fibre: 0.34 g
Proteine: 1.13 g
Sodio: 105.48 mg



utenza: primaria
periodo: inverno ed estate

Merenda



Lunedì

Martedì

Mercoledì

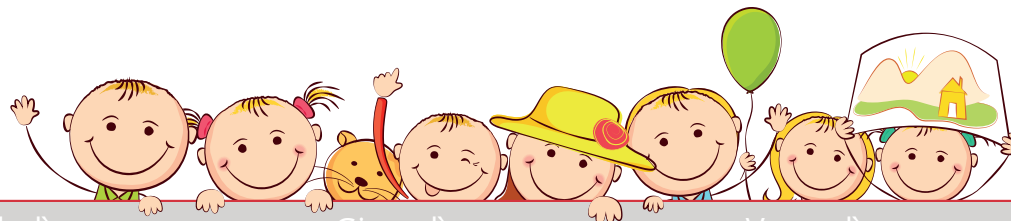
Giovedì

Venerdì

1^a Frutta fresca di stagione	dessert	Frutta fresca di stagione	dessert	dessert
2^a dessert	Frutta fresca di stagione	dessert	Frutta fresca di stagione	dessert
3^a dessert	dessert	Frutta fresca di stagione	dessert	Frutta fresca di stagione
4^a Frutta fresca di stagione	dessert	dessert	Frutta fresca di stagione	dessert
5^a dessert	Frutta fresca di stagione	dessert	dessert	Frutta fresca di stagione
6^a Frutta fresca di stagione	dessert	Frutta fresca di stagione	dessert	dessert
7^a dessert	Frutta fresca di stagione	dessert	Frutta fresca di stagione	dessert
8^a dessert	dessert	Frutta fresca di stagione	dessert	Frutta fresca di stagione
9^a Frutta fresca di stagione	dessert	dessert	Frutta fresca di stagione	dessert



Merenda



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

6^a

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

7^a

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

8^a

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

9^a

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg

Energia: 66 kcal
Grassi: 0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 15 g
Fibre: 3.9 g
Proteine: 0.3 g
Sodio: 4.5 mg

Energia: 117.6 kcal
Grassi: 5.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 0.81 g
Carboidrati: 15 g
Di cui zuccheri: 8.1 g
Fibre: 0.21 g
Proteine: 1.95 g
Sodio: 84 mg