ASILO NIDO (LATTANTI 6-8 MESI)
MENU' ESTIVO

CIRFOOD
Feed the future

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Manzo frullato**	Brodo vegetale* con semolino Merluzzo frullato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Manzo frullato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Ricotta
MARTEDÌ	Brodo vegetale* con semolino Platessa frullata**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Stracchino	Brodo vegetale* con crema di riso Ricotta	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Merluzzo frullato**
MERCOLEDì	Brodo vegetale* con crema di riso Omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale* con semolino Omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato**	Brodo vegetale* con semolino Petto di pollo frullato**
GIOVEDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Ricotta	Brodo vegetale* con crema di riso Petto di pollo frullato**	Brodo vegetale* con semolino Platessa frullata**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Omogeneizzato di agnello
VENERDÌ	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Tacchino frullato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Platessa frullata**	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Petto di pollo frullato**	Brodo vegetale* con crema di riso Manzo Frullato**

NOTE: *Brodo vegetale: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga
Grammatura pastina/semolino/crema di riso/crema di mais e tapioca: 25g
Grammatura della carne: 15g/omogeneizzato di carne: 40g - Grammatura del formaggio: 20g
Grammatura del pesce: 20g/omogenizzato di pesce: 40g
Si condisce con olio extra vergine di oliva Bio 4g e parmigiano Reggiano Bio 5g.
Ogni giorno sarà distribuita frutta frullata biologica 80g
**Cuocere la carne/pesce nel brodo vegetale e poi frullare il tutto con il frullatore ad immersione

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (LATTANTI 6-8 MESI)
MENU' ESTIVO

	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Brodo vegetale* con crema di riso Manzo Frullato**	Brodo vegetale* con semolino Merluzzo frullato**	Brodo vegetale* con semolino Platessa frullata**	Brodo vegetale* con crema di riso Ricotta
MARTEDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Merluzzo frullato**	Brodo vegetale* con semolino Manzo frullato**
MERCOLEDÌ	Brodo vegetale* con crema di riso Omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale* con crema di riso Manzo frullato**	Brodo vegetale* con semolino Omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Merluzzo frullato**
GIOVEDÌ	Brodo vegetale* con semolino Stracchino	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Petto di pollo frullato**
VENERDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Platessa frullata**	Brodo vegetale* con semolino Stracchino	Brodo vegetale* con semolino Petto di pollo frullato**	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Omogeneizzato di coniglio

NOTE: *Brodo vegetale: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga
Grammatura pastina/semolino/crema di riso/crema di mais e tapioca: 25g
Grammatura della carne: 15g/omogeneizzato di carne: 40g - Grammatura del formaggio: 20g
Grammatura del pesce: 20g/omogenizzato di pesce: 40g
Si condisce con olio extra vergine di oliva Bio 4g e parmigiano Reggiano Bio 5g.
Ogni giorno sarà distribuita frutta frullata biologica 80g
**Cuocere la carne/pesce nel brodo vegetale e poi frullare il tutto con il frullatore ad immersione

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (LATTANTI 9-12 MESI)
MENU' ESTIVO

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Prosciutto cotto frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Merluzzo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Manzo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Ricotta
MARTEDÌ	Brodo vegetale* con semolino Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Stracchino	Brodo vegetale* con crema di riso Ricotta	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Merluzzo frullato o tritato**
MERCOLEDÌ	Brodo vegetale* con crema di riso Petto di pollo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Petto di pollo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Petto di pollo frullato o tritato**
GIOVEDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Ricotta	Brodo vegetale* con crema di riso Arista frullata o tritata**	Brodo vegetale* con semolino Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Prosciutto cotto frullato o tritato**
VENERDÌ	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Tacchino frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Petto di pollo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con crema di riso Manzo frullato o tritato**

NOTE: *Brodo vegetale: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga, bietola, zucca
Grammatura pastina/semolino/crema di riso/crema di mais e tapioca: 30g
Grammatura della carne: 30g – Grammatura del pesce: 40g - Grammatura del formaggio: 25g - Grammatura Prosciutto cotto: 20g
Si condisce con olio extra vergine di oliva Bio 4g e parmigiano Reggiano Bio 5g.
Ogni giorno sarà distribuita frutta frullata biologica 80g
**Cuocere la carne/pesce nel brodo vegetale e poi frullare il tutto con il frullatore ad immersione o tritare con il coltello
Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (LATTANTI 9-12 MESI)
MENU'ESTIVO

	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Brodo vegetale* con crema di riso Prosciutto cotto frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Merluzzo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con crema di riso Ricotta
MARTEDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Merluzzo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Manzo frullato o tritato**
MERCOLEDÌ	Brodo vegetale* con crema di riso Petto di pollo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con crema di riso Manzo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con semolino Manzo Frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Merluzzo frullato o tritato**
GIOVEDÌ	Brodo vegetale* con semolino Stracchino	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Tacchino frullato o tritato**	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Petto di pollo frullato o tritato**
VENERDÌ	Brodo vegetale* con pastina primi mesi Platessa frullata o tritata**	Brodo vegetale* con semolino Stracchino	Brodo vegetale* con semolino Petto di pollo frullato o tritato**	Brodo vegetale* con crema di mais e tapioca Prosciutto cotto frullato o tritato**

NOTE: *Brodo vegetale: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga, bietola, zucca
Grammatura pastina/semolino/crema di riso/crema di mais e tapioca: 30g
Grammatura della carne: 30g – Grammatura del pesce: 40g - Grammatura del formaggio: 25g - Grammatura Prosciutto cotto: 20g
Si condisce con olio extra vergine di oliva Bio 4g e parmigiano Reggiano Bio 5g.
Ogni giorno sarà distribuita frutta frullata biologica 80g
**Cuocere la carne/pesce nel brodo vegetale e poi frullare il tutto con il frullatore ad immersione o tritare con il coltello
Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4
A	•**PASTA** AL RAGU' DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE' Pane Biologico	•**PASTA** ALL'OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO AL POMODORO ZUCCHINE TRIFOLATE Pane Biologico	PASTA OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER (•**Macinato**) AL POMODORO CAROTE ALL'OLIO Pane Biologico	•**PASTA** ALL'OLIO CAPRESE (mozzarella e pomodori) Pane Biologico
B	•**PASTA** AL POMODORO PLATESSA IMPANATA PISELLI ALL'OLIO Pane semintegrale biologico	VELLUTATA DI VERDURE CON •**PASTA** STRACCHINO PATATE ARROSTO Pane semintegrale biologico	INSALATA DI RISO CAPRESE (Mozzarella e •**pomodoro**) Pane semintegrale biologico	•**PASTA** POMODORO E BASILICO MERLUZZO GRATINATO SPINACI SALTATI Pane semintegrale biologico
C	Libera Terra PASSATO DI CECI CON RISO •**INSALATA** MISTA (insalata e pomodori) Pane Biologico	PASTA AL RAGU' (•**Macinato**) FRITTATA AL PARMIGIANO CAROTE FILANGE' Pane Biologico	GNOCCHETTI SARDI ALL'OLIO SFORMATO ALLE VERDURE •**FAGIOLINI** LESSI Pane Biologico	Libera Terra - Piatto unico PASSATO DI LEGUMI CON FARRO •**PATATE** PREZZEMOLATE Pane Biologico
D	•**PASTA** ALLE VERDURE CAPRESE (Mozzarella e pomodoro) Pane Biologico	RISO ALLE VERDURE •**ARISTA** AL FORNO SPINACI SALTATI Pane Biologico	VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO PLATESSA IMPANATA •**PATATE** LESSE Pane Biologico	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO FRITTATA ALLE ZUCCHINE •**INSALATA** Pane Biologico
E	PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI •**TACCHINO** ALLA CACCIATORA INSALATA MISTA Pane Biologico	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA (•**Base Pizza**) INSALATA Pane Biologico	RISOTTO ALLE ZUCCHINE BOCCONCINI DI •**POLLO** AL LIMONE INSALATA Pane Biologico	Piatto unico RISO, POLPETTE (•**Macinato**)AL POMODORO, E CAROTE STUFATE Pane Biologico

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

•Indica le derrate a filiera corta

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO

	SETTIMANA n°5	SETTIMANA n°6	SETTIMANA n°7	SETTIMANA n°8
A	MINESTRONE DI VERDURE CON RISO PROSCIUTTO COTTO •**PATATE** ARROSTO Pane biologico	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO •**BIETOLA** ALL'AGRO Pane biologico	•**PASTA** ALLE ZUCCHINE PLATESSA IMPANATA POMODORI E INSALATA Pane biologico	RISOTTO AGLI ASPARAGI MOZZARELLA •**VERDURE** MISTE Pane biologico
B	PASTA OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER DI •**TACCHINO** INSALATA Pane biologico	PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI •**TACCHINO** IMPANATI AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE Pane biologico	Piatto unico LASAGNE AL PESCE (Merluzzo) BIS DI •**VERDURE** Pane biologico	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI •**MANZO** ZUCCHINE TRIFOLATE Pane semintegrale biologico
C	RISOTTO AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO AL FORNO •**BIETOLA** ALL'OLIO Pane biologico	Piatto unico RISO, POLPETTE (•**Macinato**) AL POMODORO E FAGIOLINI ALL'OLIO Pane biologico	•**PASTA** AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO •**POMODORI** Pane semintegrale biologico	•**PASTA** ALLA PARMIGIANA MERLUZZO GRATINATO POMODORI Pane biologico
D	LASAGNE DI VERDURE STRACCHINO •**POMODORI** Pane biologico	CREMA DI VERDURE CON ORZO PIZZA MARGHERITA (•**Base Pizza**) CAROTE FILANGE' Pane biologico	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO ARROSTO DI •**TACCHINO** PATATE PREZZEMOLATE Pane biologico	VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO BOCCONCINI DI •**POLLO** AL LIMONE PATATE LESSE Pane biologico
E	•**PASTA** ALLE VERDURE DI STAGIONE PLATESSA IMPANATA TRIS DI VERDURE Pane semintegrale biologico	•**PASTA** ALLE ZUCCHINE STRACCHINO TRIS DI VERDURE Pane semintegrale biologico	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO BOCCONCINI DI •**POLLO** AL LIMONE INSALATA MISTA (Insalata e pomodori) Pane biologico	•**PASTA** AL SUGO DI VERDURE FRITTATA AL PARMIGIANO POMODORI Pane biologico

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine. Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

•Indica le derrate a filiera corta

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO
SETTIMANA n°1

LUNEDI'	NIDI	MARTEDI'	NIDI	MERCOLEDI'	NIDI	GIOVEDI'	NIDI	VENERDI'	NIDI
PASTA AL RAGU' DI VERDURE		PASTA AL POMODORO		PASSATO DI CECI CON RISO		PASTA ALLE VERDURE		PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	
Pasta	40	Pasta	40	Riso	30	Pasta	40	Pasta	40
Carote	10	Pomodori pelati	10	Ceci secchi	15	Polpa pomodoro	15	Olio e.v.o.	3
Zucchine	10	Parmigiano	5	Patate	20	Olio e.v.o.	3	Sale Iodato	q.b.
Polpa di pomodoro	15	Olio e.v.o.	3	Carote	10	Parmigiano	5	Parmigiano	5
Olio e.v.o.	3	Sale Iodato	q.b.	Parmigiano	5	Aglio	q.b.		
Parmigiano	5			Odori	q.b.	Prezzemolo	q.b.		
Sale Iodato	q.b.			Olio e.v.o	5	Carote	10		
Odori	q.b.			Sale Iodato	q.b.	Broccoli	10		
Basilico	q.b.			Aromi	q.b.	zucchine	10		
						Sale Iodato	q.b.		
PROSCIUTTO COTTO		PLATESSA IMPANATA				CAPRESE		BOCCONCINI di TACCHINO ALLA CACCIATORA	
Prosciutto cotto	25	Platessa	60			Mozzarella	30	Tacchino	40
		Olio e.v.o.	3			Pomodoro	70	Olio e.v.o	2
		Pangrattato	q.b.			Olio e.v.o.	3	Odori	q.b.
		Sale Iodato	q.b.					Sale Iodato	q.b.
								Aglio	q.b.
								Prezzemolo	q.b.
								Polpa di pomodoro	10
CAROTE FILANGE'		PISELLI ALL'OLIO		INSALATA MISTA				INSALATA MISTA	
Carote	100	Piselli	40	Insalata	20			Insalata	20
Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Carote	10			Carote filangè	10
Sale Iodato	q.b.	Sale Iodato	q.b.	Olio e.v.o.	3			Olio	3
Limone	q.b.	Cipolla	q.b.	Sale Iodato	q.b.			Sale iodato	q.b.
PANE	30	PANE INTEGRALE	35	PANE	30	PANE	30	PANE	30
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100

ODORI: carota, cipolla AROMI: salvia, rosmarino e aglio

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO
SETTIMANA n°2

LUNEDI'	NIDI	MARTEDI'	NIDI	MERCOLEDI'	NIDI	GIOVEDI'	NIDI	VENERDI'	NIDI
PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO		VELLUTATA DI VERDURE CON		PASTA AL RAGU'		RISO ALLE VERDURE		CREMA DI VERDURE CON FARRO	
Pasta	40	PASTA		Pasta	40	Riso	40	Farro	20
Olio e.v.o.	3	Pasta	20	Polpa pomodoro	15	Carote	10	Patate	15
Parmigiano	5	Patate	15	Macinato di vitellone	15	Zucchine	10	Carote	15
Sale Iodato	q.b.	Carote	15	Olio e.v.o.	3	Polpa di pomodoro	15	Polpa pomodoro	15
		Fagiolini	15	Parmigiano	5	Olio e.v.o.	3	Fagiolini	15
		Cavolfiore	15	Odori	q.b.	Parmigiano	5	Cavolfiore	15
		Zucchine	15	Sale Iodato	q.b.	Sale Iodato	q.b.	Zucchine	15
		Olio e.v.o.	3	Aromi	q.b.	Odori	q.b.	Olio e.v.o.	3
		Parmigiano	5					Parmigiano	5
		Sale Iodato	q.b.					Sale Iodato	q.b.
MERLUZZO AL POMODORO		STRACCHINO		FRITTATA AL		ARISTA AL FORNO		PIZZA MARGHERITA	
Merluzzo	60	Stracchino	30	PARMIGIANO		Lonza di suino	40	Base pizza	40
Polpa pomodoro	15			Uova	40	Olio e.v.o.	2	Mozzarella	10
Olio e.v.o.	2			Parmigiano	3	Farina	3	Olio e.v.o.	q.b.
Aromi	q.b.			Latte	3	Sale iodato	q.b.	Parmigiano	2
Sale	q.b.			Olio e.v.o.	2	Aromi	q.b.		
Odori	q.b.			Sale Iodato	q.b.				
Prezzemolo	q.b.								
ZUCCHINE TRIFOLATE		PATATE ARROSTO		CAROTE FILANGE'		SPINACI SALTATI		INSALATA	
Zucchine	100	Patate	100	Carote	100	Spinaci	100	Insalata	30
Olio	3	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3
Sale	q.b.	Sale Iodato	q.b.	Sale Iodato	q.b.	Aglio	q.b.	Sale Iodato	q.b.
Aglio	q.b.	Aromi	q.b.			Sale Iodato	q.b.		
Prezzemolo	q.b.								
PANE	30	PANE INTEGRALE	35	PANE	30	PANE	30	PANE	15
FRUTTAFRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100

ODORI: carota, cipolla AROMI: salvia, rosmarino e aglio

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO
SETTIMANA n°3

LUNEDI'	NIDI	MARTEDI'	NIDI	MERCOLEDI'	NIDI	GIOVEDI'	NIDI	VENERDI'	NIDI
PASTA OLIO E PARMIGIANO		INSALATA DI RISO		GNOCCHETTI SARDI ALL'OLIO E PARMIGIANO		VELLUTATA DI VERDURA CON FARRO		RISOTTO ALLE ZUCCHINE	
Pasta	40	Riso	40			Farro	20	Riso	40
Olio	3	Zucchine	10			Patate	10	Zucchine	5
Parmigiano	5	Carote	10	Gnocchetti sardi	40	Carote	10	Olio e.v.o.	3
Sale iodato	q.b.	Piselli	10	Parmigiano	5	Fagiolini	10	Burro	2
		Pomodoro fresco	10	Olio e.v.o.	3	Cavolfiore	10	Sale iodato	q.b.
		Mozzarella	5	Sale Iodato	q.b.	Zucchine	10	Parmigiano	5
		Olio e.v.o.	3			Olio e.v.o.	3	Pelati	10
		Basilico	q.b.			Parmigiano	5	Basilico	q.b.
						Sale Iodato	q.b.		
						Aromi	q.b.		
HAMBURGER AL POMODORO		CAPRESE		SFORMATO ALLE VERDURE		PLATESSA IMPANATA		BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	
Manzo	40	Mozzarella	30			Platessa	60		
Olio e.v.o.	2	Pomodoro	70	Uovo	30	Olio e.v.o.	2	Pollo	40
Polpa pomodoro	10	Olio e.v.o.	3	Piselli	3	Pangrattato	q.b.	Olio	3
Pane	3			Zucchine	3	Sale iodato	q.b.	Farina	2
Carota	q.b.			Parmigiano	2			Sale iodato	q.b.
Cipolla	q.b.			Carote	q.b.			Limone	q.b.
Sale Iodato	q.b.			Patate	3			Aromi	q.b.
Latte PS	2			Pangrattato	3				
				Olio e.v.o.	2				
				Sale Iodato	q.b.				
CAROTE' ALL'OLIO				FAGIOLINI LESSI		PATATE LESSE		INSALATA	
Carote	100			Fagiolini	100	Patate	100	Insalata	30
Olio e.v.o.	3			Olio e.v.o.	3	Olio	3	Olio	3
Cipolla	q.b.			Sale Iodato	q.b.	Sale Iodato	q.b.	Sale iodato	q.b.
Sale Iodato	q.b.								
PANE	30	PANE INTEGRALE	35	PANE	30	PANE	30	PANE	30
FRUTTAFRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100

ODORI: carota, cipolla AROMI: salvia, rosmarino e aglio

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO
SETTIMANA n°4

LUNEDI'	NIDI	MARTEDI'	NIDI	MERCOLEDI'	NIDI	GIOVEDI'	NIDI	VENERDI'	NIDI
PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO		PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO		PASSATO DI LEGUMI CON FARRO		GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO		RISO, POLPETTE AL POMODORO E CAROTE	
Pasta	40	Pasta	40	Farro	25	Gnocchetti sardi	40	STUFATE	
Parmigiano	5	Pomodoro fresco	10	Ceci secchi	15	Polpa di pomodoro	10	Riso	40
Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Patate	20	Olio e.v.o.	3	Parmigiano	5
Sale Iodato	q.b.	Parmigiano	5	Carote	10	Parmigiano	5	Macinato di vitellone	30
		Odori	q.b.	Parmigiano	5	Sale Iodato	q.b.	Uovo	5
		Sale iodato	q.b.	Odori	q.b.	Odori	q.b.	Pangrattato	2
		Basilico	q.b.	Olio e.v.o	5	Basilico	q.b.	Polpa di pomodoro	10
				Sale Iodato	q.b.			Olio e.v.o.	9
				Aromi	q.b.			Odori	q.b.
								Sale Iodato	q.b.
								Carote	100
								Pane	3
								Latte	2
CAPRESE		MERLUZZO				FRITTATA ALLE ZUCCHINE			
Mozzarella	30	GRATINATO							
Pomodoro	70	Merluzzo	60			Uova	40		
Olio e.v.o.	3	Pangrattato	q.b.			Zucchine	10		
		Aromi	q.b.			Latte	3		
		Olio e.v.o.	2			Olio e.v.o.	2		
		Sale Iodato	q.b.			Sale Iodato	q.b.		
		Parmigiano	2			Parmigiano	2		
						Aromi	q.b.		
		SPINACI SALTATI		PATATE		INSALATA			
		Spinaci	100	PREZZEMOLATE		Insalata	30		
		Olio e.v.o.	3	Patate	100	Olio e.v.o.	3		
		Aglio	q.b.	Olio e.v.o.	3	Sale iodato	q.b.		
		Sale Iodato	q.b.	Prezzemolo	q.b.				
				Sale Iodato	q.b.				
PANE	30	PANE INTEGRALE	35	PANE	30	PANE	30	PANE	30
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100

ODORI: carota, cipolla AROMI: salvia, rosmarino e aglio

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO

SETTIMANA n°5

LUNEDI'	NIDI	MARTEDI'	NIDI	MERCOLEDI'	NIDI	GIOVEDI'	NIDI	VENERDI'	NIDI
MINESTRONE DI VERDURE CON RISO		PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO		RISOTTO AL POMODORO		LASAGNE DI VERDURE		PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE	
Riso	20	Pasta	40	Riso	40	Pasta all'uovo	30	Pasta	40
Patate	10	Olio e.v.o.	3	Pomodori pelati	10	Latte	7	Pomodoro	10
Carote	10	Parmigiano	5	Parmigiano	5	Farina	7	Verdura di stagione	20
Polpa pomodoro	10	Sale Iodato	q.b.	Olio e.v.o.	3	Burro	2	Parmigiano	5
Fagiolini	10			Sale Iodato	q.b.	Parmigiano	5	Olio e.v.o.	3
Zucchine	10			Odori	q.b.	Zucchine	10	Odori	q.b.
Cavolfiore	10			Basilico	q.b.	Carote	10	Sale Iodato	q.b.
Olio e.v.o.	3					Pomodori pelati	10	Carote	10
Parmigiano	5					Odori	q.b.	Zucchine	10
Sale Iodato	q.b.					Sale iod.	q.b.	Basilico	q.b.
						Olio e.v.o.	3		
						Basilico	q.b.		
PROSCIUTTO COTTO		HAMBURGHER DI TACCHINO		FRITTATA AL PARMIGIANO AL FORNO		STRACCHINO		PLATESSA IMPANATA	
Prosciutto cotto	25	Fesa di tacchino	40	Uovo	40	Stracchino	30	Platessa	60
		Olio e.v.o.	2	Latte	3			Pangrattato	q.b.
		Odori	q.b.	Parmigiano	3			Olio e.v.o.	2
		Sale iodato	q.b.	Olio e.v.o.	2			Sale Iodato	q.b.
		Pane	3	Sale iodato	q.b.				
		Pelati	10						
		Latte	2						
PATATE ARROSTO		INSALATA		BIETOLA ALL'OLIO		POMODORI		TRIS DI VERDURE	
Patate	100	Insalata	30	Bietole	100	Pomodori	80	Carote	30
Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Fagiolini	30
Sale Iodato	q.b.	Sale iodato	q.b.	Sale Iodato	q.b.			Cavolfiore	30
Aromi	q.b.							Olio e.v.o.	3
								Sale Iodato	q.b.
PANE	30	PANE	30	PANE	30	PANE	30	PANE INTEGRALE	35
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100

ODORI: carota, cipolla AROMI: salvia, rosmarino e aglio

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO
SETTIMANA n°6

LUNEDI'	NIDI	MARTEDI'	NIDI	MERCOLEDI'	NIDI	GIOVEDI'	NIDI	VENERDI'	NIDI
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO		PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO		RISO, POLPETTE AL POMODORO E FAGIOLINI		CREMA DI VERDURE CON ORZO		PASTA ALLE ZUCCHINE	
Gnocchetti sardi	40	Pasta	40	Riso	40	Orzo	20	Pasta	40
Polpa di pomodoro	10	Olio e.v.o.	3	Parmigiano	5	Zucchine	10	Zucchine	10
Olio e.v.o.	3	Sale Iodato	q.b.	Macinato di vitellone	30	Carote	15	Olio e.v.o.	3
Parmigiano	5	Parmigiano	5	Uovo	5	Fagiolini	5	Parmigiano	5
Sale Iodato	q.b.			Pangrattato	2	Cavolfiore	5	Sale iodato	q.b.
Odori	q.b.			Pane	3	Patate	5	Pomodori pelati	10
Basilico	q.b.			Fagiolini	100	Spinaci	5	Odori	q.b.
				Polpa di pomodoro	10	Olio	3	Basilico	q.b.
				Olio e.v.o.	9	Odori	q.b.		
				Odori	q.b.	Parmigiano	5		
				Sale iodato	q.b.	Piselli	5		
						Sale iodato	q.b.		
MERLUZZO GRATINATO		BOCCONCINI di TACCHINO IMPANATI				PIZZA MARGHERITA		STRACCHINO	
Merluzzo	60	AL FORNO				Base pizza	40	Stracchino	30
Pangrattato	q.b.	Tacchino	40			Mozzarella	10		
Aromi	q.b.	Olio e.v.o	2			Olio evo	q.b.		
Olio e.v.o.	2	Pangrattato	q.b.			Parmigiano	2		
Sale Iodato	q.b.	Sale Iodato	q.b.						
Parmigiano	2	Parmigiano	2						
		Prezzemolo	q.b.						
BIETOLA ALL'AGRO		ZUCCHINE				CAROTE FILANGE'		TRIS DI VERDURE	
Bietola	100	TRIFOLATE				Carote	100	Carote	30
Olio e.v.o.	3	Zucchine	100			Olio e.v.o.	3	Fagiolini	30
Limone	q.b.	Olio	3			Sale Iodato	q.b.	Cavolfiore	30
Sale Iodato	q.b.	Sale qb	q.b.			Limone	q.b.	Olio e.v.o.	3
PANE	30	PANE	30	PANE	30	PANE	15	PANE INTEGRALE	35
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100

ODORI: carota, cipolla AROMI: salvia, rosmarino e aglio

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO
SETTIMANA n°7

LUNEDI'	NIDI	MARTEDI'	NIDI	MERCOLEDI'	NIDI	GIOVEDI'	NIDI	VENERDI'	NIDI
PASTA ALLE ZUCCHINE		LASAGNE AL PESCE (Merluzzo)		PASTA AL POMODORO		VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO		GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO	
Pasta	40	Pasta all'uovo	30	Pasta	40	Orzo	20	Gnocchetti sardi	40
Zucchine	10	Merluzzo	40	Polpa di pomodoro	10	Zucchine	10	Polpa di pomodoro	10
Olio e.v.o.	3	Polpa pomodoro	10	Olio e.v.o.	3	Carote	20	Olio e.v.o.	3
Parmigiano	5	Olio e.v.o.	3	Parmigiano	5	Fagiolini	5	Parmigiano	5
Sale iodato	q.b.	Parmigiano	5	Sale Iodato	q.b.	Patate	5	Sale Iodato	q.b.
Pomodori pelati	10	Odori	q.b.	Odori	q.b.	Olio e.v.o.	3	Odori	q.b.
Odori	q.b.	Sale iodato	q.b.	Basilico	q.b.	Odori	q.b.	Basilico	q.b.
Aromi	q.b.	Aromi	q.b.			Parmigiano	5		
Basilico	q.b.	Aglio	q.b.			Cavolfiore	5		
		Prezzemolo	q.b.			Sale iodato	q.b.		
		Besciamella:							
		Latte ps	10						
		Farina	10						
		Burro	2						
PLATESSA IMPANATA				FRITTATA AL PARMIGIANO		ARROSTO DI TACCHINO		BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	
Platessa	60			Uova	40	Tacchino	40	Petto di pollo	40
Olio e.v.o.	2			Parmigiano	3	Olio e.v.o	2	Olio e.v.o	2
Pangrattato	q.b.			Latte	3	Aromi	q.b.	Limone	q.b.
Sale Iodato	q.b.			Olio e.v.o.	2	Sale Iodato	q.b.	Farina	2
				Sale Iodato	q.b.	Farina	2	Sale Iodato	q.b.
POMODORI E INSALATA		BIS DI VERDURE		POMODORI		PATATE PREZZEMOLATE		INSALATA MISTA	
Insalata	15	Insalata	20	Pomodori	80	Patate	100	Insalata	15
Pomodoro	40	carote	10	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Pomodoro	40
Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3			Prezzemolo	q.b.	Olio e.v.o.	3
Sale Iodato	q.b.	Sale Iodato	q.b.			Sale Iodato	q.b.	Sale Iodato	q.b.
PANE	30	PANE	30	PANE INTEGRALE	35	PANE	30	PANE	30
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100

ODORI: carota, cipolla AROMI: salvia, rosmarino e aglio

Dott.ssa Giulia Paolinetti

ASILO NIDO (12-36 MESI)
MENU' ESTIVO
SETTIMANA n°8

LUNEDI'	NIDI	MARTEDI'	NIDI	MERCOLEDI'	NIDI	GIOVEDI'	NIDI	VENERDI'	NIDI
RISOTTO AGLI ASPARAGI		PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO		PASTA ALLA PARMIGIANA		VELLUTATA DI VERDURA CON FARRO		PASTA AL SUGO DI VERDURE	
Riso	40	Pasta	40	Pasta	40	Farro	20	Pasta	40
Asparagi	5	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Patate	10	Pomodoro	10
Olio e.v.o.	3	Sale Iodato	q.b.	Parmigiano	5	Carote	10	Verdura di stagione	20
Aromi	q.b.	Parmigiano	5	Sale iodato	q.b.	Polpa pomodoro	10	Parmigiano	5
Sale iodato	q.b.			Burro	3	Fagiolini	10	Olio e.v.o.	3
Parmigiano	5			Latte	15	Zucchine	10	Odori	q.b.
Pomodori pelati	10			Farina	5	Olio e.v.o.	3	Sale Iodato	q.b.
Prezzemolo	q.b.					Parmigiano	5	Basilico	q.b.
Odori	q.b.					Sale Iodato	q.b.		
Farina/fecola	q.b.					Cavolfiori	q.b.		
MOZZARELLA		ARROSTO DI MANZO		MERLUZZO		BOCCONCINI DI		FRITTATA AL	
Mozzarella	30	Manzo	40	GRATINATO		POLLO AL LIMONE		PARMIGIANO	
		Olio e.v.o	2	Merluzzo	60	Petto di pollo	40	Uova	40
		Aromi	q.b.	Pangrattato	q.b.	Olio e.v.o	2	Parmigiano	3
		Sale Iodato	q.b.	Aromi	q.b.	Aromi	q.b.	Latte	3
		Farina	2	Olio e.v.o.	2	Sale Iodato	q.b.	Olio e.v.o.	2
				Sale Iodato	q.b.	Farina	q.b.	Sale Iodato	q.b.
				Parmigiano	2	Limone	q.b.		
VERDURE MISTE		ZUCCHINE		POMODORI		PATATE LESSE		POMODORI	
Fagiolini	30	TRIFOLATE		Pomodori	80	Patate	100	Pomodori	80
Carote	30	Zucchine	100	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3	Olio e.v.o.	3
Cavolfiore	30	Olio	3			Sale Iodato	q.b.		
Olio e.v.o.	3	Sale	q.b.			Aromi	q.b.		
		Aglio	q.b.						
		Prezzemolo	q.b.						
PANE	30	PANE INTEGRALE	35	PANE	30	PANE	30	PANE	30
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100

ODORI: carota, cipolla AROMI: salvia, rosmarino e aglio

Dott.ssa Giulia Paolinetti

MENU' ESTIVO Nido SETTIMANE 1-4

CIRFOOD
Feed the future

	kcal	Proteine g	Lipidi g	Glicidi g	Calcio mg	Fosforo mg	Potassio mg	Ferro mg	Sodio mg	colest mg	% Energia da Proteine	% Energia da Lipidi	% Energia da Glicidi	
LUNEDI	468,94	15,03	16,18	70,21	126,80	254,20	582,45	2,06	476,75	20,25				
MARTEDI'	468,30	21,05	15,63	64,92	95,70	333,00	405,60	2,95	99,35	19,75				
MERCOLEDI'	429,41	10,66	15,01	67,12	128,15	255,10	439,70	1,94	240,00	4,75				
GIOVEDI'	472,41	15,88	17,31	67,51	216,15	252,70	568,50	1,59	279,35	19,75				
VENERDI'	430,93	18,68	15,09	58,79	97,75	267,80	447,70	2,22	64,90	37,55				
media 1° settimana	**454,00**	**16,26**	**15,84**	**65,71**	**132,91**	**272,56**	**488,79**	**2,15**	**232,07**	**20,41**	**14,32**	**31,40**	**54,27**	100,00
LUNEDI	433,16	20,35	12,57	63,64	115,20	329,60	686,70	2,06	266,85	34,75				
MARTEDI'	476,63	15,01	19,83	63,51	272,20	335,40	858,60	2,50	171,20	31,75				
MERCOLEDI'	499,44	18,79	18,34	69,13	174,87	311,98	583,71	2,55	381,29	219,10				
GIOVEDI'	474,82	19,72	15,79	67,69	182,28	290,40	958,30	5,08	350,47	29,55				
VENERDI'	410,09	10,41	14,19	64,21	111,45	203,55	478,75	1,20	143,00	4,75				
media 2° settimana	**458,83**	**16,85**	**16,14**	**65,63**	**171,20**	**294,19**	**713,21**	**2,68**	**262,56**	**63,98**	**14,69**	**31,66**	**53,64**	100,00
LUNEDI	480,03	17,75	16,55	69,36	124,15	250,29	598,70	2,23	326,71	31,02				
MARTEDI'	458,43	14,33	16,53	67,29	195,50	277,85	484,10	2,97	65,45	17,50				
MERCOLEDI'	477,41	15,93	17,75	67,72	155,86	279,03	603,10	2,65	294,35	157,85				
GIOVEDI'	441,21	20,23	14,01	62,47	108,75	343,20	1076,90	2,03	309,15	19,75				
VENERDI'	449,57	17,56	14,96	65,26	110,76	251,47	490,00	2,17	234,13	33,75				
media 3° settimana	**461,33**	**17,16**	**15,96**	**66,42**	**139,00**	**280,37**	**650,56**	**2,41**	**245,96**	**51,97**	**14,88**	**31,13**	**53,99**	100,00
LUNEDI	465,44	15,50	17,35	65,95	205,05	233,80	469,50	1,38	263,60	19,75				
MARTEDI'	447,14	22,56	13,42	62,97	175,40	365,40	953,60	5,12	173,10	34,75				
MERCOLEDI'	445,78	13,22	14,15	70,83	114,50	328,00	833,70	1,44	237,50	4,75				
GIOVEDI'	445,56	15,19	16,48	63,05	140,35	263,23	426,88	2,03	288,33	208,46				
VENERDI'	456,60	15,41	14,29	71,02	144,85	263,39	583,25	3,18	350,01	51,32				
media 4° settimana	**452,10**	**16,37**	**15,14**	**66,76**	**156,03**	**290,76**	**653,39**	**2,63**	**262,51**	**63,81**	**14,49**	**30,14**	**55,38**	100,00
Contenuto in Energia e Nutrienti MEDIA MENSILE	**456,57** kcal	**16,66** g Proteine	**15,77** g Lipidi	**66,13** g Glicidi	**104,45** mg Calcio	**284,47** mg Fosforo	**626,49** mg Potassio	**2,47** mg Ferro	**250,77** mg Sodio	**50,04** mg Colesterolo	**14,60** % Energia da Proteine	**31,09** % Energia da Lipidi	**54,32** % Energia da Glicidi	

Dott.ssa Giulia Paolinetti

MENU' ESTIVO Nido SETTIMANE 5-8

	kcal	Proteine g	Lipidi g	Glicidi g	Calcio mg	Fosforo mg	Potassio mg	Ferro mg	Sodio mg	colest mg	% Energia da Proteine	% Energia da Lipidi	% Energia da Glicidi	
LUNEDI	451,82	13,73	16,50	66,25	107,85	249,80	959,15	2,21	397,20	20,25				
MARTEDI'	445,72	19,00	14,90	62,85	97,85	238,18	501,40	1,69	249,22	37,69				
MERCOLEDI'	452,86	14,76	16,29	65,92	218,52	287,56	513,76	3,35	298,76	209,41				
GIOVEDI'	443,97	15,21	19,05	56,46	267,97	275,92	552,00	1,42	366,42	64,40				
VENERDI'	458,73	21,48	13,60	66,78	141,80	367,80	741,60	3,26	159,00	19,75				
Media 5° settimana	**450,62**	**16,83**	**16,07**	**63,65**	**166,80**	**283,85**	**653,58**	**2,38**	**294,12**	**70,30**	**14,94**	**32,09**	**52,97**	100,00
LUNEDI	455,38	20,29	14,55	64,89	160,75	292,40	661,20	2,55	275,40	34,75				
MARTEDI'	448,38	19,57	14,80	63,19	102,05	289,60	613,00	1,93	245,70	37,55				
MERCOLEDI'	471,80	16,92	17,02	66,92	158,93	276,26	634,19	3,10	263,72	51,50				
GIOVEDI'	436,80	10,18	14,02	71,99	137,35	184,45	538,85	1,80	236,25	4,75				
VENERDI'	469,27	17,25	17,82	63,97	314,68	365,36	521,54	2,66	191,92	33,65				
Media 6° settimana	**456,32**	**16,84**	**15,64**	**66,19**	**174,75**	**281,61**	**593,76**	**2,41**	**242,60**	**32,44**	**14,76**	**30,85**	**54,39**	100,00
LUNEDI	448,85	19,73	14,26	64,44	98,40	285,15	617,00	1,90	295,05	19,75				
MARTEDI'	417,17	17,08	15,22	56,52	137,29	244,08	465,54	1,52	281,20	59,65				
MERCOLEDI'	453,40	15,85	17,10	62,97	147,17	314,06	523,86	2,65	102,76	209,41				
GIOVEDI'	454,58	19,87	14,08	66,24	124,44	281,81	1026,64	2,01	279,01	39,45				
VENERDI'	461,56	19,68	15,31	65,56	114,24	262,41	580,84	1,56	245,11	30,65				
Media 7° settimana	**447,11**	**18,44**	**15,19**	**63,10**	**124,31**	**277,50**	**642,78**	**1,93**	**240,63**	**71,78**	**16,50**	**30,58**	**52,93**	100,00
LUNEDI	450,93	15,43	14,81	68,25	252,95	272,55	522,80	2,56	290,60	19,75				
MARTEDI'	458,51	18,27	16,72	62,65	105,26	319,90	529,50	2,73	44,14	30,95				
MERCOLEDI'	479,79	20,72	15,30	69,12	117,00	301,70	709,35	1,82	275,59	43,16				
GIOVEDI'	461,77	19,53	15,67	64,71	101,17	313,85	1130,74	1,74	251,53	28,75				
VENERDI'	462,26	15,90	16,82	65,94	150,02	284,36	615,16	2,11	304,36	209,41				
Media 8° settimana	**462,65**	**17,97**	**15,86**	**66,13**	**145,28**	**298,47**	**701,51**	**2,19**	**233,24**	**66,40**	**15,53**	**30,86**	**53,60**	100,00
Contenuto in Energia e Nutrienti MEDIA MENSILE	**454,18 kcal**	**17,52 g Proteine**	**15,69 g Lipidi**	**64,77 g Glicidi**	**88,39 mg Calcio**	**285,36 mg Fosforo**	**647,91 mg Potassio**	**2,23 mg Ferro**	**252,65 mg Sodio**	**60,23 mg Colesterolo**	**15,43 % Energia da Proteine**	**31,09 % Energia da Lipidi**	**53,48 % Energia da Glicidi**	

Dott.ssa Giulia Paolinetti