



COMUNE DI CANTU'

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

UFFICIO ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ALTRE ATTIVITA' COMUNALI

Periodo 01/09/2017 - 31/08/2020 con facoltà di affidamento diretto (ripetizione) per ciascuno dei tre anni scolastici successivi (2020/2021, 2021/2022, 2022/2023)

ALLEGATO A

MENU PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

**MENU INVERNALE/PRIMAVERILE NIDO
SEZIONE MEDI E GRANDI**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^SETTIMANA	Risotto allo zafferano Pollo Carote in insalata	Crema di ortaggi Pizza Margherita	Pasta al pomodoro Halibut gratinato Finocchi al forno	Pasta all'olio Frittata Spinaci	Crema di legumi con pasta Patate al forno
2^SETTIMANA	Pasta pomodoro e zucchine Prosciutto cotto Erbette	Pasta al pesto Formaggio Insalata mista	Risotto alla parmigiana Polpettine di pesce Fagiolini	Polenta con carne trita brasata Carote al forno	Pasta e fagioli Patate prezzemolate
3^SETTIMANA	Pasta allo zafferano Mozzarella Piselli	Pasta al pomodoro Lonza arrosto Spinaci	Riso all'olio Sogliola gratinata Carote	Pasta al pesto Tacchino Insalata mista	Passato con riso Crocchette di patate e uova (o tortino)
4^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro Formaggio Carote	Passato di verdure con riso Halibut gratinato Erbette	Pasta al ragù Insalata mista	Riso al pomodoro Lonza Zucchine al forno	Minestra primavera con pastina Frittata Patate al forno

MENU ESTIVO/AUTUNNALE NIDO
SEZIONE MEDI E GRANDI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^SETTIMANA	Minestra primavera Frittata con zucchine Carote julienne (o cotte)	Risotto allo zafferano Pollo a bocconcini Fagiolini	Passato di ortaggi Pizza margherita	Pasta all'olio Arrosto di vitellone Zucchine/Finocchi	Pasta al pomodoro Fiore di merluzzo Lattuga e radicchio
2^SETTIMANA	Pasta al pesto Caciotta o mozzarella Spinaci	Pasta al ragù di verdure Uova strapazzate Lattuga	Riso all'olio Lonza a bocconcini con pomodoro Verdure Julienne	Passato di fagioli con pasta Patate al forno	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Zucchine al forno
3^SETTIMANA	Pasta al pesto Formaggio Piselli	Pasta all'olio Halibut gratinato Spinaci	Crema di ortaggi con pasta Frittata con ricotta Pomodori	Risotto allo zafferano Arrosto di vitellone Lattuga	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini
4^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata al forno Insalata mista	Risotto alla parmigiana Sogliola gratinata Carote	Crema di legumi con pasta Patate al forno	Pasta al ragù Fagiolini e pomodori con pezzetti di grana	Pasta all'olio Tacchino Zucchine al forno

MENU ESTIVO/AUTUNNALE LATTANTI FINO A 6 MESI

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	frutta frullata (mela o pera)	frutta frullata (mela o pera)	frutta frullata (mela o pera)	frutta frullata (mela o pera)	frutta frullata (mela o pera)
pranzo	brodo di verdure con crema di riso	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema di tapioca	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con crema di mais
	liofilizzato/omogeneizzato o di manzo	liofilizzato/omogeneizzato di vitello	liofilizzato/omogeneizzato o di agnello	liofilizzato/omogeneizzato o di manzo	liofilizzato/omogeneizzato o di vitello
merenda pomeridiana	latte di formula	latte di formula	latte di formula	latte di formula	latte di formula

Indicazioni generali

Le proposte fino a 6 mesi sono limitate necessariamente a pochi alimenti come previsto dalle linee guida dietologiche dell'Asl .
La giornata alimentare standard è così composta:

La merenda di metà mattina

La merenda di metà mattina è composta da 200 gr di mela o pera o mela-pera

La pappa

La pappa sostituisce, se previsto dalle indicazioni fornite dal proprio pediatra, un pasto a base di latte. La pappa è costituita da:

- Brodo di patata e carota
- + 25 gr di crema di riso o mais o tapioca
- + 30 gr di liofilizzato o 50 gr di omogeneizzato di carne (manzo, vitello, agnello)
- + 5 gr olio extra vergine di oliva
- + 4 gr di parmigiano reggiano

La merenda del pomeriggio

E' previsto il consumo di 200 gr di latte di formula o latte materno

1° SETTIMANA**MENU ESTIVO/ AUTUNNALE NIDO BAMBINI DA 7 A 12 MESI**

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana
pranzo	brodo di verdure con semolino	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema multicereali	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con pastina
	pollo	prosciutto cotto	Halibut frullato	carne di vitellone frullata	parmigiano reggiano
merenda pomeridiana	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti	Mousse di frutta e yogurt	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti

2° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana
pranzo	brodo di verdure con semolino	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema multicereali	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con pastina
	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	cuore di merluzzo frullato	carne di vitello frullata	parmigiano reggiano
merenda pomeridiana	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti	Mousse di frutta e yogurt	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti

3° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana
pranzo	brodo di verdura con semolino	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema multicereali	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con pastina
	carne di vitellone frullata	parmigiano reggiano	carne di tacchino frullata	cuori di merluzzo al limone frullato	prosciutto cotto
merenda pomeridiana	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti	Mousse di frutta e yogurt	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti

4° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana
pranzo	brodo di verdure con semolino	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema multicereali	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con pastina
	Formaggio fresco	carne di pollo frullata	platessa frullata	carne di tacchino frullata	ricotta
merenda pomeridiana	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti	Mousse di frutta e yogurt	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti

Indicazioni generali

Prescindendo dai bisogni nutrizionali, lo svezzamento rappresenta un momento delicato e importante per l'acquisizione di comportamenti e attitudini del piccolo di fronte alle esperienze olfattive e gustative, all'accettazione del cucchiaino, ecc.

L'ordine con cui gli alimenti semisolidi e solidi vengono introdotti nella fase dello svezzamento può variare in base alla preferenza del bambino, alla cultura gastronomica della famiglia e del pediatra che fornisce i consigli. Se i prodotti a base di glutine sono stati inseriti, potrà essere inserita una pastina asciutta oltre al riso.

In base alle indicazioni del genitore il menù 7-12 mesi potrà subire delle variazioni con un menù di transizione verso quello dei 12-36 mesi con inserimento graduale delle stesse portate previste per i 12-36 mesi ma utilizzando formati adatti all'età. Non verranno inseriti all'asilo nido alimenti che non siano stati precedentemente sperimentati a casa e sottoscritti nella scheda di accettazione.

MENU INVERNALE/PRIMAVERILE LATTANTI FINO A 6 MESI

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	frutta frullata (mela o pera)	frutta frullata (mela o pera)	frutta frullata (mela o pera)	frutta frullata (mela o pera)	frutta frullata (mela o pera)
pranzo	brodo di verdure con crema di riso	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema di tapioca	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con crema di mais
	liofilizzato/omogeneizzato o di manzo	liofilizzato/omogeneizzato di vitello	liofilizzato/omogeneizzato o di agnello	liofilizzato/omogeneizzato o di manzo	liofilizzato/omogeneizzato o di vitello
merenda pomeridiana	latte di formula	latte di formula	latte di formula	latte di formula	latte di formula

Indicazioni generali

Le proposte fino a 6 mesi sono limitate necessariamente a pochi alimenti come previsto dalle linee guida dietologiche dell'Asl .

La giornata alimentare standard è così composta:

La merenda di metà mattina

La merenda di metà mattina è composta da 200 gr di mela o pera o mela-pera

La pappa

La pappa sostituisce, se previsto dalle indicazioni fornite dal proprio pediatra, un pasto a base di latte. La pappa è costituita da:

Brodo di patata e carota

+ 25 gr di crema di riso o mais o tapioca

+ 30 gr di liofilizzato o 50 gr di omogeneizzato di carne (manzo, vitello, agnello)

+ 5 gr olio extra vergine di oliva

+ 4 gr di parmigiano reggiano

La merenda del pomeriggio

E' previsto il consumo di 200 gr di latte di formula o latte mater

MENU INVERNALE/PRIMAVERILE BAMBINI DA 7 A 12 MESI

1° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana
pranzo	brodo di verdure con semolino	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema multicereali	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con pastina
	pollo	Prosciutto cotto	Halibut gratinato	parmigiano reggiano	carne di vitello frullata
merenda pomeridiana	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti	Mousse di frutta e yogurt	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti

2° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana
pranzo	brodo di verdure con semolino	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema multicereali	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con pastina
	Prosciutto cotto	ricotta	cuore di merluzzo frullato	carne di vitellone frullata	parmigiano reggiano
merenda pomeridiana	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti	Mousse di frutta e yogurt	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti

3° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana
pranzo	brodo di verdura con semolino	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema multicereali	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con pastina
	carne di vitello frullata	parmigiano reggiano	Platessa frullata	Carne di tacchillatino fr	prosciutto cotto
merenda pomeridiana	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti	Mousse di frutta e yogurt	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti

4° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
merenda di metà mattina	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana	mela, pera o banana
pranzo	brodo di verdure con semolino	brodo di verdura con crema di mais	brodo di verdure con crema multicereali	brodo di verdura con crema di riso	brodo di verdura con pastina
	ricotta	Halibut frullato	carne di tacchino frullata	nasello frullato	Prosciutto cotto
merenda pomeridiana	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti	Mousse di frutta e yogurt	Yogurt intero con biscotti	Frullato di frutta con biscotti

Indicazioni generali

Prescindendo dai bisogni nutrizionali, lo svezzamento rappresenta un momento delicato e importante per l'acquisizione di comportamenti e attitudini del piccolo di fronte alle esperienze olfattive e gustative, all'accettazione del cucchiaino, ecc.

L'ordine con cui gli alimenti semisolidi e solidi vengono introdotti nella fase dello svezzamento può variare in base alla preferenza del bambino, alla cultura gastronomica della famiglia e del pediatra che fornisce i consigli. Se i prodotti a base di glutine sono stati inseriti, potrà essere inserita una pastina asciutta oltre al riso.

In base alle indicazioni del genitore il menù 7-12 mesi potrà subire delle variazioni con un menù di transizione verso quello dei 12-36 mesi con inserimento graduale delle stesse portate previste per i 12-36 mesi ma utilizzando formati adatti all'età. Non verranno inseriti all'asilo nido alimenti che non siano stati precedentemente sperimentati a casa e sottoscritti nella scheda di accettazione.

MENU ESTIVO/AUTUNNALE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO “ANZANI”

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I^ SETTIMANA	Insalata mista	Vellutata di ortaggi freschi con farro/ pasta al pesto	Pennette allo zafferano e piselli°	Tagliatelle all'uovo al pomodoro	Maccheroncini olio extravergine e grana
	Pizza margherita	Coscia di pollo al forno	Frittata di verdure	Lonza al forno	Filetto di halibut° impanato
		Fagiolini° all'olio	Carote grattugiate	Patate arrosto	Insalata Milano e radicchio
	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta*	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

II^ SETTIMANA	Fusilli al pesto fresco	Sedanini pomodoro e basilico	Riso all'olio extravergine e grana	Passato di fagioli borlotti e ortaggi freschi con orzo/ Pasta agli aromi	Conchiglie al pomodoro e melanzane
	Caciotta* e mozzarella*	Insalata di uova, lattuga, pomodori e olive verdi	Cotoletta di lonza primavera (con pomodoro fresco cubettato e basilico)	Prosciutto cotto al naturale	Crocchette di pesce°
	Insalata mista			Patate arrosto	Zucchine fresche al forno
	Pane pugliese Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta*	Frutta fresca di stagione

III^ SETTIMANA	Risotto al pomodoro	Crema di ortaggi freschi con pasta/ Pasta al pomodoro	Maccheroncini all'olio extravergine e grana	Risotto allo zafferano	Farfalle al pomodoro e olive nere
	“Cuore di latte” *e latterino*	Lattuga con tonno	Filetto di halibut° impanato	Insalata di pollo, lattuga e pomodori	Hamburger di manzo e ortaggi
	Spinaci° gratinati		Carote grattugiate		Fagiolini° all'olio
	Pane pugliese Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione

IV^ SETTIMANA	Rigatoni al pesto siciliano	Lasagne al forno	Crema di ortaggi freschi con crostini/ pasta al pomodoro	Gnocchetti sardi con pomodoro e basilico	Pennette olio extravergine e grana
	Bastoncini di merluzzo°	Fagiolini° pomodori e olive	Prosciutto cotto al naturale	Cotoletta di pollo	Bocconcini di mozzarella*
	Insalata mista		Patate al forno	Carote grattugiate	Zucchine fresche al forno
	Pane pugliese Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta*	Succo di frutta	Frutta fresca di stagione	Budino

Alimenti a filiera corta:* formaggi e yogurt provenienti da un caseificio locale, con annesso allevamento; ** patata bianca comasca, proveniente da produttori locali

Alimenti provenienti dall'agricoltura biologica: tutta la frutta fresca, pasta di semola, riso, pomodori pelati, piselli surgelati, erbe e spinaci surgelati, uova, legumi, orzo, farro.

Alimenti surgelati°

MENU ESTIVO/AUTUNNALE SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA VIA COLOMBO

•	• LUNEDI'	• MARTEDI'	• MERCOLEDI'	• GIOVEDI'	• VENERDI'
I^ SETTIMANA	• Insalata mista	• Vellutata di ortaggi freschi con farro	• Pennette allo zafferano e piselli°	• Tortelloni di magro° al pomodoro	• Maccheroncini olio extravergine e grana
	• Pizza margherita	• Coscia di pollo al forno	• Frittata di verdure	• Formaggio con fermenti lattici*	• Filetto di halibut° impanato
	•	• Fagiolini° all'olio	• Carote grattugiate	• Pomodori	• Insalata Milano e radicchio
	• Budino	• Frutta fresca di stagione	• Yogurt alla frutta*	• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione

II^ SETTIMANA •	<ul style="list-style-type: none"> Fusilli al pesto fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Sedanini pomodoro e basilico 	<ul style="list-style-type: none"> Riso all'olio extravergine e grana 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di fagioli borlotti e ortaggi freschi con orzo 	<ul style="list-style-type: none"> Conchiglie al pomodoro e melanzane
	<ul style="list-style-type: none"> Caciotta *e mozzarella* 	<ul style="list-style-type: none"> Insalata di uova, lattuga, pomodori e olive verdi 	<ul style="list-style-type: none"> Cotoletta di lonza primavera (con pomodoro fresco cubettato e basilico) 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> Crocchette di pesce°
	<ul style="list-style-type: none"> Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> Patate arrosto 	<ul style="list-style-type: none"> Zucchine fresche al forno
	<ul style="list-style-type: none"> Pane pugliese Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Yogurt alla frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione

III^ SETTIMANA	Risotto al pomodoro	Crema di ortaggi freschi con pasta	Maccheroncini all'olio extravergine e grana	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro e olive nere
	Cuore di latte * e latterino *	Lattuga con tonno	Filetto di halibut° impanato	Insalata di pollo, lattuga e pomodori	Hamburger di manzo e ortaggi
	Spinaci° gratinati		Carote grattugiate		Fagiolini° all'olio
	Pane Pugliese Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione

IV^ SETTIMANA	Rigatoni al pesto siciliano	Lasagne al forno	Gnocchetti sardi con pomodoro e basilico	Crema di ortaggi freschi con crostini	Pennette all' olio extravergine e grana
	Bastoncini di merluzzo°	Fagiolini°, pomodori e olive	Cotoletta di pollo	Prosciutto cotto al naturale	Bocconcini di mozzarella*
	Lattuga e olive nere		Carote grattugiate	Patate al forno	Zucchine fresche al forno
	Pane Pugliese Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta *	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino

MENU INVERNALE/PRIMAVERILE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°settimana Tagliatelle al pomodoro e basilico Prosciutto cotto al naturale Erbette° gratinate Frutta fresca di stagione	1°settimana Polenta di mais Brasato di manzo o ragù Piselli° e carote Frutta fresca di stagione	1°settimana Crema di legumi con orzo Patate al forno con speak Agrumi	1°settimana Pizza Margherita Fagiolini°, lattuga e olive nere Yogurt alla frutta*	1°settimana Maccheroncini all'olio e grana Filetto di halibut° impanato Carote grattugiate e cavolo cappuccio Frutta fresca di stagione
2°settimana Pennette al pomodoro e basilico Crescenza* e caciotta* Fagiolini° Pane pugliese Frutta fresca di stagione	2°settimana Minestra di riso e prezzemolo Scaloppine di pollo al limone o cosce di pollo Purè di patate** Frutta fresca di stagione	2°settimana Farfalle al pomodoro e Olive Frittata con mozzarella e basilico Lattuga e trevisana Frutta fresca di stagione	2°settimana Maccheroncini all'olio, broccoli e grana Sogliola° impanata Insalata di finocchi Frutta fresca di stagione	2°settimana Pasta e fagioli Hamburger o torta di ricotta e spinaci Budino o Gelato
3°settimana Maltagliati all' olio aromatico e grana Crocchette di merluzzo° Trevisana e insalata verde Pane pugliese Frutta fresca di stagione	3°settimana Carote e finocchi in Pinzimonio o in insalata Pizza Margherita o Piadina con prosciutto cotto e crescenza Yogurt alla frutta*	3°settimana Risotto allo zafferano Hamburger di manzo Spinaci° gratinati Frutta fresca di stagione	3°settimana Tortellini di carne in brodo Tortino di verdure Carote al forno Frutta fresca di stagione	3°settimana Minestra primavera con pastina Cotoletta di lonza o bocconcini impanati (per infanzia) Lattuga Frutta fresca di stagione
4°settimana Gnocchetti sardi al pomodoro e verdure Bastoncini di merluzzo° Insalata di carote Frutta fresca di stagione	4°settimana Minestrina in brodo di verdure Arrosto di lonza Purè di patate** Frutta fresca di stagione	4°settimana Lasagne al forno Insalata mista all'olio e limone Budino	4°settimana Pennette al pesto Mozzarella* e primo sale* Insalata di finocchi Frutta fresca di stagione	4°settimana Fusilli allo zafferano e piselli° Crocchette di patate** e verdure Agrumi

Alimenti a filiera corta:* formaggi e yogurt provenienti da un caseificio locale, con annesso allevamento; ** patata bianca comasca, proveniente da produttori locali

Alimenti provenienti dall'agricoltura biologica: tutta la frutta fresca, pasta di semola, riso, pomodori pelati, piselli surgelati, erbette e spinaci surgelati, uova, legumi, orzo, farro.

Alimenti surgelati°

MENU INVERNALE/PRIMAVERILE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "ANZANI"

Martedì	Giovedì
1° settimana Polenta di mais Brasato di manzo o ragù Piselli° e carote Frutta fresca di stagione	1° settimana Pizza Margherita Fagiolini°, lattuga e olive nere Yogurt alla frutta*
2° settimana Fusilli al pomodoro e basilico Scaloppine di pollo al limone o cosce di pollo Purè di patate** Frutta fresca di stagione	2° settimana Maccheroncini all'olio, broccoli e grana Sogliola° impanata Insalata di finocchi Gelato/Dolce
3° settimana Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita o piadina con prosciutto cotto e crescenza Yogurt alla frutta*	3° settimana Tortellini di carne in brodo Tortino di verdure Carote al forno Frutta fresca di stagione
4° settimana Pennette al pesto Arrosto di lonza Purè di patate** Frutta fresca di stagione	4° settimana Linguine ai frutti di mare Mozzarella *e primo sale * Insalata di finocchi Budino

Alimenti a filiera corta:* formaggi e yogurt provenienti da un caseificio locale, con annesso allevamento; ** patata bianca comasca, proveniente da produttori locali

Alimenti provenienti dall'agricoltura biologica: tutta la frutta fresca, pasta di semola, riso, pomodori pelati, piselli surgelati, erbe e spinaci surgelati, uova, legumi, orzo, farro.

Alimenti surgelati°