

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Orzo/farro pomodoro e basilico Mozzarella/crescenza Fagiolini Frutta fresca	Pasta e lenticchie Pomodoro Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza alla pizzaiola Zucchine Frutta fresca	Gnocchi burro e salvia *Merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Pasta al pesto Hamburger di Pollo/tacchino Patate al forno Frutta fresca
2° SETTIMANA	Risotto allo Zafferano Frittata Fagiolini al vapore Frutta fresca	Pasta integrale alle melanzane Sovracosce di pollo al forno *Carote prezzemolate Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia al cotto e edamer *merluzzo limone e prezzemolo Pomodori freschi Frutta fresca	Lasagne alla Bolognese/pesto Insalata mista Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di lenticchie Cetrioli Frutta fresca
3° SETTIMANA	Riso con piselli *Zucchine Frutta fresca	Gnocchi al pesto Piccatine di lonza al forno Pomodoro Frutta fresca	Orzotto al pomodoro Rotolo di frittata al cotto e edamer *Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pizza Margherita Insalata verde Frutta fresca	Pasta agli aromi Platessa alla mugnaia Carote julienne Frutta fresca
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Tortino di *pesce *Zucchine Frutta fresca	Pasta integrale alle zucchine Uova strapazzate Pomodori Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpette di carne Patate prezzemolate Frutta fresca	Piadina al prosciutto e formaggio Insalata mista con carote e mais Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Tortino di ceci *fagiolini Frutta fresca

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE CONGELATI E/O SURGELATI ALL'ORIGINE



PESCE AL FORNO: Platessa, Merluzzo



VERDURA COTTA: Fagiolini, Carote, Zucchine

VERDURA CRUDA: Insalata, Pomodori, Zucchine, Carote



FRUTTA FRESCA: albicocche, susine, pesche, anguria, melone, mele, pere

SI INFORMANO I CONSUMATORI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO

PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati
Si precisa che per i soggetti allergici o intolleranti che hanno presentato idonea certificazione medica, quotidianamente vengono formulati menù/pasti personalizzati.