



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta agli aromi Uova sode Finocchi gratinati Pane** Frutta mela*	Insalata di farro con pomodori, ceci e basilico Fagiolini all'olio Pane** Frutta kiwi/susine*	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo Carote julienne Pane** Frutta banana*	Pasta al pomodoro Filetto di limanda* gratinata al forno Insalata verde Pane** Frutta agrumi/pesche*	Piadina al formaggio Fagiolini e patate Pane ** Frutta mela*
2	Risotto al pomodoro Uova strapazzate Carote prezzemolate Pane** Frutta mela*	Pasta integrale con crema di zucchine Bocconcini di mozzarella Pomodori Pane ** Frutta kiwi/susine*	Patate al forno Fettuccine di totani al forno Fagiolini all'olio Pane** Frutta banana*	Lasagne alla bolognese Insalata verde Pane** Frutta agrumi/pesche*	Pasta agli aromi Tortino di legumi Zucchine all'olio Pane** Frutta mela*
3	Pasta al pomodoro Fagioli cannellini Carote all'olio Pane** Frutta mela*	Risotto alla parmigiana Rollè di frittata al formaggio Finocchi gratinati Pane ** Frutta kiwi/susine	Pizza margherita Insalata di crauti Pane** Frutta banana*	Pasta al pesto Filetto di limanda al limone e prezzemolo Pomodori Pane** Frutta agrumi/pesche*	Orzotto al ragù di verdure Cotoletta di pollo Zucchine all'olio Pane** Frutta mela*
4	Ravioli di magro burro e salvia Piselli e carote al vapore Pane** Frutta mela*	Pasta mimosa Uova sode Insalata verde Pane** Frutta kiwi/susine	Insalata di riso con verdure prosciutto e formaggio Zucchine gratinate Pane** Frutta banana*	Riso olio e grana Arrosto di lonza Pomodori Pane** Frutta agrumi/pesche*	Pasta integrale al pomodoro Filetto di limanda Fagiolini all'olio Pane** Frutta mela*

*la tipologia di frutta potrebbe cambiare in base alla stagionalità e grado di maturazione

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.