



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 6/11/2023 4/12/2023 29/01/2024 26/02/2024 25/03/2024	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio Fagiolini* Pane Frutta fresca	Passato di verdure Pollo al forno Patate Pane Frutta fresca	Polenta Polpette di carne al sugo Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli ½ porzione di FRITTATA Carote Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pesce* panato Insalata verde Pane Frutta fresca
2 Settimane: 13/11/2023 11/12/2023 08/01/2024 5/02/2024 04/03/2024 01/04/2024	Ravioli di magro burro e salvia Lenticchie Carote Pane Frutta fresca	Riso alla parmigiana Frittata Fagiolini* Pane Frutta fresca	Lasagne al pomodoro Formaggio Finocchi Pane Frutta fresca	Passato di verdure PESCE AL FORNO Patate Pane Frutta fresca	Pasta mimosa Polpette di pesce* Insalata mista Pane Frutta fresca
3 Settimane: 20/11/2023 18/12/2023 15/01/2024 12/02/2024 11/03/2024 08/04/2024	Pasta agli aromi Frittata/frittata con mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta e ceci ½ porzione di FORMAGGIO Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Pollo al forno Tris di verdure Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Hamburger di carne Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Pesce* al forno Insalata mista con agrumi e olive Pane Frutta fresca
4 Settimane: 27/11/2023 22/01/2024 19/02/2024 18/03/2024 15/04/2024	Pasta integrale al pomodoro Frittata/uova strapazzate Carote Pane Frutta fresca	Pastina Tacchino al forno Patate Pane Frutta fresca	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta fresca	Riso all'olio Polpette di legumi Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta in salsa aurora Hamburger di pesce* Fagiolini* Pane Frutta fresca

 **GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON: CARNE DI POLLO, TACCHINO, MANZO, PESCE, UOVA, FORMAGGIO O LEGUMI

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
 Il pane è a ridotto contenuto di sale
 Una volta a settimana è previsto pane integrale

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 e d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.