



SETTIMANA

1

Settimane:
6/11/2023
4/12/2023
29/01/2024
26/02/2024
25/03/2024

2

Settimane:
13/11/2023
11/12/2023
08/01/2024
5/02/2024
04/03/2024
01/04/2024

3

Settimane:
20/11/2023
18/12/2023
15/01/2024
12/02/2024
11/03/2024
08/04/2024

4

Settimane:
27/11/2023
22/01/2024
19/02/2024
18/03/2024
15/04/2024

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|--|---|--|---|--|
| 1 | Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio Fagiolini* Pane Frutta fresca | Passato di verdure PESCE AL FORNO Patate Pane Frutta fresca | Polenta POLPETTE VEGETALI 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 | 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 | 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 PESCE AL FORNO Tris di verdure Pane Frutta fresca | Riso alla zucca Hamburger VEGETALI Fagiolini* Pane Frutta fresca | Pasta olio e parmigiano Pesce* al forno Insalata mista con agrumi e olive Pane Frutta fresca |
| 4 | Pasta integrale al pomodoro Frittata/uova strapazzate Carote Pane Frutta fresca | Pastina PESCE 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: PESCE, FORMAGGIO, UOVA 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 d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.