



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b> Settimane: 6/11/2023 4/12/2023 29/01/2024 26/02/2024 25/03/2024	Pastina in brodo vegetale Frittata al forno Spinaci* Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> tè e torta 	Risotto al pomodoro Burger di salmone* Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> mousse di frutta	Crema di zucca Pizza margherita Insalata verde Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> yogurt 	Polenta e bruscit Carote cotte Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> tè, pane*** con marmellata 	Crema di ceci con pasta Polpette di verdure Broccoli all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> spremuta con biscotti 
<b>2</b> Settimane: 13/11/2023 11/12/2023 08/01/2024 5/02/2024 04/03/2024 01/04/2024	Orzotto con verdure Formaggio Primosale Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> frullato di frutta 	Gnocchi al pomodoro Arrosto di vitello Carote cotte Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> spremuta con biscotti 	Risotto alla parmigiana Frittata al forno con verdure Insalata Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> tè, pane*** e marmellata 	Passato di verdura con pasta Platessa *al forno impanata Coste all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> tè e torta	Pasta integrale al ragu' vegetale Pollo agli aromi Cavolfiore gratinato Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> yogurt 
<b>3</b> Settimane: 20/11/2023 18/12/2023 15/01/2024 12/02/2024 11/03/2024 08/04/2024	Risotto allo zafferano Frittata al forno Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> spremuta con biscotti 	Crema di carote Pizza margherita Insalata verde Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> mousse di frutta 	Pasta ai broccoli Polpette di manzo Purea di patate o patate arrosto Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> tè e torta 	Crema di verdura con farro Halibut* gratinato Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> yogurt	Pasta e lenticchie Formaggio Carote julienne Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> tè, pane e marmellata 
<b>4</b> Settimane: 27/11/2023 22/01/2024 19/02/2024 18/03/2024 15/04/2024	Risotto al pomodoro Platessa* panata Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> tè e focaccia salata	Pasta integrale al cavolfiore Formaggio Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> frullato di frutta 	Pasta al ragu vegetale Polpette di legumi Insalata mista Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> yogurt 	Crema di verdura con orzo Polpette di ricotta e spinaci Carote cotte Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> tè, pane*** e marmellata 	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino Coste all'olio Pane*** Frutta fresca <b>Merende:</b> spremuta con biscotti 



## GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

\* materia prima congelata e/o surgelata all'origine  
 \*\*\* 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.



Riso - Pasta - Gnocchi - Pizza - Pane - Cereali  
 Olio extravergine di oliva - Aceto di mele  
 Pelati - Pesto - Olive  
 Legumi secchi  
 Carne bianca - carne bovina  
 Latte - burro - yogurt  
 Ovoprodotti  
 Ortaggi gelo  
 Farina bianca e bramata  
 Confettura - succhi di frutta - zucchero di canna



Prosciutto cotto  
 Parmigiano reggiano DOP  
 Grana Padano DOP  
 Mozzarella - Ricotta  
 Crescenza - Robiola



Prosciutto di  
 Parma DOP  
 Asiago DOP



Banane BIO  
 Cioccolato

Frutta e verdura a lotta  
 integrata/biologica