



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Mozzarella Verdure al vapore* Pane Frutta	Risotto alle verdure* NO GRANA Piselli saltati* Carote julienne Pane Frutta	Minestra d'orzo alle verdure* Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio evo Polpette di tonno NO UOVA NO GRANA Zucchine all'olio* Pane Frutta	Pasta al ragu' Cavolfiori* Pane Torta NO UOVO/ Budino NO UOVA
2	Pasta ALLA CREMA DI BASILICO Lenticchie in umido Carote al vapore* Pane Frutta	Gnocchetti sardi alle zucchine* Petto di pollo agli aromi Insalata Pane Frutta	Risotto alla milanese NO GRANA Totani*impanati al forno Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Passato di verdure* con crostini Arrosto di lonza al latte Patate al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure miste Pizza margherita Pane Frutta
3	PASTA al pomodoro FORMAGGIO Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Passato di verdure* con legumi Bocconcini di tacchino al forno Patate al forno Pane/Frutta	Riso ALL'OLIO Filetto di merluzzo* in umido Carote julienne Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore* Pane Frutta	Pasta ALLA CREMA DI BASILICO Legumi agli aromi Verdure al vapore* Pane Frutta
4	Pasta agli aromi Totani*impanati al forno Misto verdure al vapore* Pane/Frutta	Risotto al pomodoro NO GRANA Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta	PASTA OLIO E SALVIA Legumi alla pizzaiola Fagiolini all'olio* Pane Yogurt alla frutta	Passato di verdure* con farro Polpette di carne NO UOVA NO GRANA Patate al forno Pane/frutta	Antipasto di verdure miste Pizza margherita Pane Frutta
5	Pasta integrale al ragu' di verdure* Primo sale/tronchetto di formaggio fresco Fagiolini all'olio* Pane/Frutta	Passato di verdure* con orzo Merluzzo* impanato Patate al forno Pane Frutta	PASTA AL RAGU Misto di verdure al vapore* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Piselli saltati* Carote julienne Pane Frutta	Risotto alla parmigiana NO GRANA PESCE AL FORNO Insalata Pane Frutta



SI SPECIFICA CHE I PRIMI PIATTI NON VERRANNO SERVITI CON GRANA, MA CON PARMIGIANO.

\*prodotto surgelato all'origine

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile tramite cartaceo da richiedere al personale di servizio. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale di appalto e sue integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario

