



SETTIMANA

1

Gnocchi al pomodoro
Merluzzo* impanato
Zucchine* al forno
Frutta di stagione

Pastina in brodo
FRITTATA
Carote julienne
Frutta di stagione

Pasta al ragù di manzo
1/2p Mozzarella
Fagiolini* al vapore
Gelato

Pasta olio e Parmigiano
Fettina di tacchino dorata
Pomodori e mais
Frutta di stagione

Crema di ceci con pasta
Asiago
Insalata mista
Frutta di stagione

2

Tortellini di magro burro e
salvia
Affettato di tacchino
Zucchine julienne
Frutta di stagione

Pasta olio e Parmigiano
Platessa impanata
Erbette* olio e Parmigiano
Frutta di stagione

Riso al pomodoro
POLPETTE DI SOIA
Carote* all'olio
Yogurt

Pasta al pesto
Coscia pollo al forno
Zucchine* al forno
Frutta di stagione

Pasta alla mimosa
Frittata al formaggio
Insalata verde
Frutta di stagione

3

Pasta pomodoro e zucchine*
Tonno sgocciolato
Patate* prezzemolate
Frutta di stagione

Risotto allo zafferano
Petto di pollo dorato
Insalata verde
Frutta di stagione

Pasta olio e Parmigiano
Polpettine* manzo in umido
Pomodori e mais
Gelato

Pasta al pomodoro
Rolle' di frittata
Insalata verde
Frutta di stagione

Lasagne al pesto
Primo sale
Carote julienne
Frutta di stagione

4

Pizza Margherita
1/2p TONNO
Insalata mista
Frutta di stagione

Crema di legumi con
crostini
Mozzarella
Pomodori
Frutta di stagione

Pasta al pesto
Coscia di pollo al forno
Patate al forno
Yogurt

Pasta integrale in salsa
aurora
POLPETTE DI SOIA
Carote julienne
Frutta di stagione

Riso olio e parmigiano
Platessa* gratinata
Zucchine* trifolate
Frutta di stagione

*prodotto surgelato

Ogni giovedì serviamo il pane integrale. Il pane è a basso contenuto di sodio. I prodotti contrassegnati da asterisco sono prodotti surgelati mentre gli altri legumi sono prodotti secchi. Prodotti biologici al 100%: Pasta, riso, legumi, latte, yogurt, olio, pelati di pomodoro, uova. Al 60% bio: frutta, verdure. Al 50% bio: carne bovina Al 20% carne avunicola. Al 30% salumi e formaggi. Il nostro sale fino e grosso è iodato.

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.