



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Mozzarella e Grana Verdure al vapore* Pane Frutta	Risotto alle verdure* 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 Zucchine all'olio* Pane frutta	Pasta al ragu' Cavolfiori* Pane Torta NO F.SECCA/ Budino alla vaniglia
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 Totani* impanati al forno al forno Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Passato di verdure* con crostini NO F. SECCA Arrostato di lonza al latte Patate al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure miste Pizza margherita Pane Frutta
3	PASTA al pomodoro Frittata Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Passato di verdure* con legumi Bocconcini di tacchino al forno Patate al forno Pane/Frutta	Riso all'inglese 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 Cotoletta di pollo insalata Pane Frutta	PASTA OLIO E SALVIA Legumi alla pizzaiola Fagiolini all'olio* Pane Yogurt alla frutta NO F.SECCA	Passato di verdure* con farro Polpette di carne 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 Rotolo di frittata Insalata Pane Frutta



*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

