



SETTIMANA

1

2

3

4

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* impanato Zucchine* al forno Frutta di stagione	Pastina in brodo FRITTATA/UOVA SODE Carote julienne Frutta di stagione	PASTA AL RAGU' DI TONNO 1/2p Mozzarella Fagiolini* al vapore Gelato	Pasta olio e Parmigiano UOVA SODE/FRITTATA Pomodori e mais Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Asiago Insalata mista Frutta di stagione
2	Tortellini di magro burro e savia FORMAGGIO 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 FORMAGGIO 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 FORMAGGIO Insalata verde Frutta di stagione	Pasta olio e Parmigiano LENTICCHIE 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 UOVA SODE/FRITTATA 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