



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 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 savia 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