



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 13/05/2024 10/06/2024	Pasta con piselli Prosciutto cotto ½ porzione Fagiolini* e pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Riso e prezzemolo Pollo al forno Patate Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto, fagiolini* e patate Formaggio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata con zucchine Carote Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Pesce* panato Insalata Pane Frutta fresca
2 Settimane: 20/05/2024 17/06/2024	Pasta pomodoro e ricotta Lenticchie Carote Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine con cereali Tacchino Patate Pane Frutta fresca	Insalata di riso (piselli, formaggio, prosciutto cotto) Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Formaggio Carote e zucchine julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Hamburger di pesce* Insalata mista Pane Frutta fresca
3 Settimane: 27/05/2024 24/06/2024	Pasta al ragù di verdure Frittata/frittata con formaggio Carote Pane Frutta fresca	Pasta fredda con legumi/pasta e ceci ½ porzione di affettato Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di carne Tris di verdure Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Pollo Fagiolini* Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Pesce* al forno Insalata mista Pane Frutta fresca
4 Settimane: 03/06/2024	Pasta integrale al pomodoro Frittata/uova strapazzate Zucchine Pane Frutta fresca	Riso cremoso al basilico Lonza al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Hamburger di legumi Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano Polpette di pesce* Carote Pane Frutta fresca

 **GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
 Il pane è a ridotto contenuto di sale
 Una volta a settimana è previsto pane integrale

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