



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all' olio Filetto di platessa insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e piselli Bresaola ½ porzione fagiolini Pane Frutta	Riso all' olio e grana Salsiccia al forno Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pasta all' olio Tacchino al forno Patate arrosto Pane budino	Pasta allo zafferano Frittata con patate Carote julienne Pane integrale Frutta
2	Pasta al pesto Tonno all' olio Carote all' olio Pane Frutta	Minestra d' orzo Bocconcini di pollo al curry insalata Pane Frutta	Insalata e mais Pasta al ragù di manzo budino Pane integrale	Ravioli di magro burro e salvia Robiola Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli all' olio Pane integrale Frutta
3	Pasta al tonno Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane budino	Riso all' olio Hamburger di manzo insalata Pane Frutta	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini all' olio Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Spinaci alla parmigiana Pane Frutta	Pizza margherita ½ porz pr.cotto* Carote julienne Pane integrale Frutta
4	Pasta integrale besciamella e speck Petto di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta	Pasta all' olio Hamburger di manzo al pomodoro Patate arrosto Pane Frutta	riso al pomodoro stracchino fagiolini all'olio Pane Frutta	Passato di verdura Uova strapazzate Carote julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Tonno all' olio ½ porz fagioli cannellini* Pane yogurt
5	Riso all' olio Filetto di platessa Fagiolini all' olio Pane Frutta	Pasta pomodoro e ricotta Fusi di pollo al forno Spinaci all' olio Pane Frutta	Insalata Pasta al ragù di manzo Pane integrale budino	Pasta all' olio Uova strapazzate Piselli all' olio Pane Frutta	Ravioli di magro burro e salvia Mozzarella Pomodori in insalata Pane integrale Frutta

*la porzione servita sarà adeguata a soddisfare i fabbisogni proteici suggeriti dalle linee guida del LARN 2012

Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale/Campagna promossa dal ministero della salute

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

