

1° Settimana

LUNEDÌ 04/09- 16/10	MARTEDÌ 05/09- 17/10	MERCOLEDÌ 06/09 -18/10	GIOVEDÌ 07/09-19/10	VENERDÌ 08/09-20/10
Riso alla parmigiana	Farro al pesto	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta agli aromi	Passato di verdure* con pastina
Rotolo di frittata	Scaloppine di tacchino al limone	Mozzarelline	Lonza al forno	Polpette di nasello*
Carote julienne	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne	Insalata verde	Tris di verdure*all'olio
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 11/09- 23/10	MARTEDÌ 12/09 -24/10	MERCOLEDÌ 13/09 -25/10	GIOVEDÌ 14/09 -26/10	VENERDÌ 15/09 -27/10
Pasta alla vesuviana (pomodoro e olive)	Crema di legumi con orzo	Riso allo zafferano	Passato di verdure* con pastina	Pasta alla crema di zucchine*
Platessa dorata*	Polpette di manzo	Bocconcini di tacchino dorati	Pizza margherita	Tortino di verdure*
Insalata	Zucchine*trifolate	Spinaci* all'olio		Carote julienne
Pane – 10,30 Gelato	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 18/09 – 30/10	MARTEDÌ 19/09 -31/10	MERCOLEDÌ 20/09 -01/11 FESTA	GIOVEDÌ 21/09 -02/12	VENERDÌ 22/09 -03/11
Gnocchi* al pomodoro	Pasta pasticciata	Pasta integrale al pesto	Pasta agli aromi	Riso alla trevisana
Formaggio spalmabile	Cannellini in insalata	Petto di pollo agli aromi	Rotolo di frittata alle erbe	Bocconcini di merluzzo*
Insalata mista	Pomodori	Tris di verdure* all'olio	Carote julienne	Fagiolini*all'olio
Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Torta	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane di soia– 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 25/09	MARTEDÌ 26/09	MERCOLEDÌ 27/09 (MENÙ AMERICANO)	GIOVEDÌ 28/09	VENERDÌ 29/09
Pasta agli aromi	Pasta alla ligure* (pesto fagiolini e patate)	Patatine al forno*	Minestrone di verdure* con farro	Riso semi-integrale olio e grana
Primo sale	Polpette di legumi*	Panino con carne di manzo*	Tacchino al forno	Nasello* pomodoro e olive
Pomodori	Finocchi julienne	Insalata verde	Fagiolini* al forno	Carote julienne
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 02/10	MARTEDÌ 03/10	MERCOLEDÌ 04/10	GIOVEDÌ 05/10	VENERDÌ 06/10
Pasta zafferano e besciamella	Patate prezzemolate	Passato di verdure* con pastina	Risotto al pesto di zucchine*	Pasta aglio e olio
Platessa dorata*	Cotoletta di lonza alla milanese	Pizza margherita	Scaloppine di tacchino	Tortino di verdure*
Fagiolini*all'olio	Carote julienne		Pomodori	Macedonia di verdure*al forno
Pane – 10,30 Frutta	Pane -10,30 Torta	Pane– 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia- 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 09/10	MARTEDÌ 10/10	MERCOLEDÌ 11/10	GIOVEDÌ 12/10	VENERDÌ 13/10
Ravioli di magro olio e salvia	Zuppa toscana con cereali e legumi	Pasta al ragù	Pasta all'ortolana*	Riso allo zafferano
Frittata	Polpettine di manzo	Stracchino fiorito (1/2 porzione)	Petto di pollo agli aromi	Bocconcini di merluzzo* al forno
Finocchi alla julienne	Insalata verde	Carote julienne	Fagiolini*	Pomodori in insalata
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

PASTA,PANE, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, STRACCHINO, VERDURE CRUDE E SURGELATE, KIWI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
STRACCHINO, RICOTTA, RISO PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO  
PANE PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO E A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1.7%)  
UTILIZZO ESCLUSIVO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALE IODATO

N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON \* POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE** (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)\_Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia