

1° Settimana

LUNEDÌ 30/09- 11/11	MARTEDÌ 01/10- 12/11	MERCOLEDÌ 02/10-13/11	GIOVEDÌ 03/10-14/11	VENERDÌ 04/10-15/11
Riso alla parmigiana	Passato di verdure* con orzo	Pasta al pesto Lasagne al ragu' (medie)	Patate prezzemolate	Pasta integrale al pomodoro
Rotolo di frittata	Coscia di pollo al forno	Formaggio spalmabile	Tacchino al limone	Bocconcini di merluzzo*
Cavolo cappuccio in insalata	Carote julienne	Insalata verde	Carote e piselli*	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 07/10- 18/11	MARTEDÌ 08/10-19/11	MERCOLEDÌ 09/10-20/11	GIOVEDÌ 10/10-21/11	VENERDÌ 11/10-22/11
Pasta e lenticchie	Riso allo zafferano	Buffet di verdure e legumi	Minestra di farro	Pasta agli aromi
Hamburger di manzo*	Polpette ricotta e spinaci*	Pizza margherita	Cotoletta alla milanese	Filetto di platessa dorato*
Insalata	Carote julienne		Zucchine trifolate*	Fagiolini* all'olio
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane (30g) – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 14/10-25/11	MARTEDÌ 15/10-26/11	MERCOLEDÌ 16/10-27/11	GIOVEDÌ 17/10-28/11	VENERDÌ 18/10-29/11
Pasta al pesto	Pasta e ceci	Crema di legumi* con crostini	Lasagne al ragu'	Riso al pomodoro
Frittata con verdure*	Totani gratinati*	Polpette di manzo	Formaggio spalmabile (1/2)	Sfoglia di verdure*
Biete* gratinate	Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne	Carote julienne
Pane – 10,30 Pane e cioccolato fondente	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane di soia– 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 21/10	MARTEDÌ 22/10	MERCOLEDÌ 23/10	GIOVEDÌ 24/10	VENERDÌ 25/10
Zuppa toscana con legumi e cereali	Riso alla zucca	Buffet di verdure e legumi	Polenta	Pasta agli aromi
Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato*	Pizza margherita	Spezzatino di manzo con verdure al forno*	Sformato di verdure* e legumi
Tris di verdure* al forno	Finocchi julienne			Carote julienne
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane (30g) – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 28/10	MARTEDÌ 29/10	MERCOLEDÌ 30/10** MENU DI HALLOWEEN	GIOVEDÌ 31/10	VENERDÌ 01/11 (FESTA)
Pasta alla crema di zucchine*	Pasta integrale all'ortolana*	Farfalle alla crema di zucca	Riso al grana	FESTA
Asiago	Tacchino al limone	Wurstel e Patate al forno*	Filetto di platessa dorato*	
Insalata verde	Carote all'olio*		Misto di verdure crude	
Pane – 10,30 Pane con noci/ Pane e cioccolato (medie)	Pane -10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	

6° Settimana

LUNEDÌ 04/11	MARTEDÌ 05/11	MERCOLEDÌ 06/11	GIOVEDÌ 07/11	VENERDÌ 08/11
Ravioli di magro olio e salvia	Pasta e fagioli	Pastina in brodo	Pasta agli aromi	Riso allo zafferano
Stracchino ½ porzione	Frittata alle erbe	Polpette di manzo	Petto di pollo agli agrumi	Merluzzo* pomodoro e olive
Finocchi alla julienne	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio
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.