

1° Settimana

LUNEDÌ 30/11	MARTEDÌ 01/12	MERCOLEDÌ 02/12	GIOVEDÌ 03/12	VENERDÌ 04/12
Riso alla parmigiana	Passato di verdure* con orzo	Pasta al pesto	Patate prezzemolate	Pasta integrale al pomodoro
Rotolo di frittata	Coscia di pollo al forno	Formaggio spalmabile	Arrosto di lonza	Bocconcini di merluzzo*
Cavolo cappuccio in insalata	Carote e piselli a vapore*	Insalata verde	Carote julienne	Tris di verdure all'olio*
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Banana	Pane – 10,30 Succo di frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 07/12	MARTEDÌ 08/12	MERCOLEDÌ 09/12	GIOVEDÌ 10/12	VENERDÌ 11/12
Pasta e lenticchie	Ravioli di magro olio e salvia	Pizza margherita*	Riso alla parmigiana	Pasta agli aromi
Hamburger di manzo*	Polpette ricotta e spinaci*	Verdure e legumi in insalata	Cotoletta alla milanese*	Filetto di platessa dorato*
Zucchine trifolate*	Fagiolini all'olio*		Carote julienne	Finocchi julienne
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Banana	Pane – 10,30 Succo di frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 14/12	MARTEDÌ 15/12	MERCOLEDÌ 16/12	GIOVEDÌ 17/12	VENERDÌ 18/12 – MENU DI NATALE
Pasta al pesto	Pasta e ceci	Crema di legumi* con riso	Pasta al ragu' di verdure*	Pasta pasticciata
Frittata con verdure*	Totani gratinati*	Bruschi di manzo	Formaggio spalmabile	Arrosto alle mele
Biete* all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Finocchi julienne	Patate Arrosto
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Banana	Pane – 10,30 Succo di frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 21/12	MARTEDÌ 22/12
Zuppa toscana con legumi e cereali	Riso al pomodoro
Coscia di pollo al forno*	Merluzzo gratinato*
Tris di verdure* al forno	Zucchine all'olio*
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Yogurt alla 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

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

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.