

1° Settimana

LUNEDÌ 23/05-10/10	MARTEDÌ 24/05-11/10	MERCOLEDÌ 25/05-12/10	GIOVEDÌ 26/05-13/10	VENERDÌ 27/05-14/10
Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	Pasta all'aurora (pomodoro e besciamella)	Riso alla parmigiana
Rotolo di frittata	Lonza al forno	Scaloppine di tacchino	Polpette di pesce*	Mozzarelline
Carote julienne	Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Tris di verdure*	Pomodori
Pane - 10,30 Yogurt	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 30/05	MARTEDÌ 31/05	MERCOLEDÌ 01/06	GIOVEDÌ 02/06	VENERDÌ 03/06
Pasta pomodoro e olive	Pasta alla ricotta	Buffet di verdure e legumi	Riso allo zafferano	Pasta olio e grana
Hamburger di manzo*	Tortino di verdure*	Pizza margherita	Bocconcini di tacchino dorati	Nasello* gratinato
Insalata verde	Carote julienne	Pane (30g) -10,30 Frutta	Zucchine*trifolate	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Gelato	Pane - 10,30 Frutta		Pane - 10,30 Frutta	Pane soia - 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 06/06	MARTEDÌ 07/06 -13/09	MERCOLEDÌ 08/06 -14/09	GIOVEDÌ 09/06 -15/09	VENERDÌ 10/06 -16/09
Pasta al ragù di verdure*	Pasta pasticciata	Farro al pesto	Pasta agli aromi	Riso alla trevisana
Asiago DOP (Bocconcini di pesce per le medie)	Cannellini in insalata	Polpettine di manzo	Rotolo di frittata alle erbe	Bocconcini di pesce*
Insalata	Pomodori	Tris di verdure* all'olio	Carote julienne	Fagiolini*all'olio
Pane - 10,30 Pane e cioccolato	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integr - 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 19/09	MARTEDÌ 20/09	MERCOLEDÌ 21/09	GIOVEDÌ 22/09	VENERDÌ 23-09
Cous Cous con verdure* e legumi	Pasta alla ligure (pesto fagiolini e patate)	Riso allo zafferano	Pasta al pomodoro	Riso semi-integrale olio e grana
Formaggio spalmabile	Tacchino arrosto	Fettine di lonza al pomodoro	Polpettine di legumi	Fil. Platessa* dorato
Pomodori	Finocchi julienne	Spinaci* all'olio	Insalata mista	Carote julienne
Pane - 10,30 Yogurt	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane soia - 10,30 Frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 26/09	MARTEDÌ 27/09	MERCOLEDÌ 28/09	GIOVEDÌ 29/09	VENERDÌ 30/09
Pasta zafferano e besciamella	Pasta all'ortolana*	Buffet di verdure e legumi	Risotto al pesto di zucchine*	Pasta aglio e olio
Coscia di pollo	Cotoletta alla milanese	Pizza margherita	Bocconcini di pesce*	Frittata alla ricotta
Fagiolini*all'olio	Carote julienne	Pane (30g) - 10,30 Frutta	Pomodori	Macedonia di verdure*
Pane - 10,30 Gelato	Pane -10,30 Frutta		Pane - 10,30 Frutta	Pane integr.- 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 03/10	MARTEDÌ 04/10	MERCOLEDÌ 05/10	GIOVEDÌ 06/10	VENERDÌ 07/10
Ravioli di magro olio e salvia	Crema di legumi con riso	Insalata d'orzo (pomodori, mozzarella, basilico e olive)	Riso speck e porri	Pasta al ragù vegetale*
Stracchino fiorito	Polpettine di manzo*	Carote julienne	Frittata semplice	Bocconcini di merluzzo* al forno
Finocchi alla julienne	Fagiolini*	Pane - 10,30 Frutta	Insalata verde	Pomodori in insalata
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta		Pane - 10,30 Frutta	Pane soia - 10,30 Frutta

**PASTA,PANE, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, INSALATA, STRACCHINO, PATATE, POMODORI, KIWI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO, RISO PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO**

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.