

1° Settimana

LUNEDÌ 07/05-10/09	MARTEDÌ 08/05-11/09	MERCOLEDÌ 09/05-12/09	GIOVEDÌ 10/05-13/09	VENERDÌ 11/05-14/09
Pasta integrale alla siciliana (pomodoro e ricotta)	Riso allo zafferano	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta agli aromi
Frittata con patate	Primo sale	Scaloppine di pollo (Sfoglia ricotta e spinaci* medie)	Lonza al forno	Polpette di pesce*
Carote julienne	Pomodori	Fagiolini* all'olio	Insalata e cetrioli	Tris di verdure*al forno
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 14/05-17/09	MARTEDÌ 15/05-18/09	MERCOLEDÌ 16/05-19/09	GIOVEDÌ 17/05-20/09	VENERDÌ 18/05-21/09
Pasta allo zafferano	Pasta al ragù	Buffet di verdure e legumi	Riso olio e grana	Gnocchi* al pomodoro
Hamburger di manzo*	Tortino di verdure* e legumi	Pizza margherita	Bocconcini di tacchino dorati	Merluzzo* gratinato
Insalata verde	Carote julienne	Pane-10,30 Frutta	Zucchine* trifolate	Finocchi julienne
Pane – 10,30 Gelato	Pane – 10,30 Frutta		Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 21/05-24/09	MARTEDÌ 22/05-25/09	MERCOLEDÌ 23/05-26/09	GIOVEDÌ 24/05-27/09	VENERDÌ 25/05-28/09
Pasta all'ortolana*	Pasta agli aromi	Farro al pesto	Pasta e lenticchie	Riso al pomodoro
Asiago DOP	Coscia di pollo al forno	Polpettine di manzo	Uovo strapazzato	Nastri di totano* panati
Pomodori	Insalata	Tris di verdure* all'olio	Carote julienne	Fagiolini*all'olio
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 28/05-01/10	MARTEDÌ 29/05-02/10	MERCOLEDÌ 30/05-03/10	GIOVEDÌ 31/05-04/10	VENERDÌ 01/06-05/10
Pasta alla crema di zucchine*	Patate* prezzemolate	Zuppa toscana con legumi e cereali	Pasta integrale al pomodoro e olive	Riso allo zafferano
Fil. Platessa* dorato	Tacchino arrosto	Cotoletta alla milanese	Formaggio spalmabile	Polpettine di legumi
Carote julienne	Spinaci* all'olio	Finocchi julienne	Insalata mista	Pomodori
Pane – 10,30 Pane e cioccolato fondente	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 04/06-08/10	MARTEDÌ 05/06-09/10	MERCOLEDÌ 06/06-10/10	GIOVEDÌ 07/06-11/10	VENERDÌ 12/10
Ravioli di magro olio e salvia	Pasta aglio e olio	Patatine*	Farro al pesto	Pasta pasticciata
Stracchino fiorito(1/2)	Sfoglia di verdure*	Panino con Hamburger di manzo*	Bocconcini di merluzzo*dorati	Cannellini in insalata
Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata verde	Carote julienne	Pomodori
Pane – 10,30 Gelato	Pane -10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 15/10	MARTEDÌ 16/10	MERCOLEDÌ 17/10	GIOVEDÌ 18/10	VENERDÌ 19/10
Riso olio e grana	Crema di legumi con tempesta	Buffet di verdure e legumi	Riso alla zucca	Pasta al pomodoro e basilico
Coscia di pollo al forno	Straccetti di tacchino alle olive	Pizza al pomodoro	Frittata semplice	Fil. Platessa* dorato
Fagiolini*all'olio	Zucchine trifolate*	Bocconcini di mozzarella	Carote julienne	Finocchi julienne
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta	Pane – 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 KmZERO
PANE PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO 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.