



1° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO	RISOTTO AI FORMAGGI	PASTA POMODORO E PEPERONI	MINISTRA DI VERDURE CON RISO	PASTA CON CREMA DI LEGUMI
FRITTATA CON PATATE*	STRACCETTI DI POLLO AGLI AROMI	BOCCONCINI DI MOZZARELLA	ARROSTO DI VITELLONE	CUORI D'ORATA
BROCCOLI ALL'OLIO	CAROTE* TRIFOLATE	SPINACI* ALL'OLIO	FAGIOLINI* AL VAPORE	ZUCCHINE ALL'OLIO
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE

2° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA CON RAGU' DI VERDURE	PASTA POMODORO E PISELLI*	MINISTRA DI VERDURE CON PASTA	LASAGNA AL RAGU'	RISOTTO CON ZUCCA*
	COTOLETTA MILANESE	TORTINO DI LEGUMI	ASIAGO DOP	POLPETTE DI MERLUZZO*
POLENTA E BRUSCITT	BIETE* ALL'OLIO	CAVOLFIORI ALL'OLIO	CAVOLINI DI BRUXELL	FAGIOLINI* ALL'OLIO
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	PASTA AL PESTO	GNOCCHI AL POMODORO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	ORZOTTO CON VERDURE E LEGUMI
	PRIMO SALE	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	POLPETTINE DI MANZO IN UMIDO	BASTONCINI DI PESCE*
PISELLI SALTATI	BIS DI VERDURE* AL FORNO	ZUCCHINE ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO	PATATE* AL FORNO
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE

4° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA AL RAGU'	PASTA AL TONNO	PASTA POMODORO E LENTICCHIE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
PROSCIUTTO COTTO	FORMAGGIO SPALMABILE	ERBAZZONE REGGIANO*	ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	CUORE D'ORATA *AL FORNO
BIETE* ALL'OLIO	CAVOLFIORI ALL'OLIO	FINOCCHI ALL'OLIO	PURE' DI PATATE	FAGIOLINI* ALL'OLIO
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE

RISO, PASTA DI SEMOLA ED INTEGRALE, FARINA DI POLENTA E DI FRUMENTO, POMODORI PELATI/POLPA E PASSATA DI POMODORO, ORTOFRUTTA FRESCA, VERDURA GELO, UOVA GUSCIO/PAST., LEGUMI SECCHI, ORZO, FARRO, YOGURT, SUCCHI DI FRUTTA, CONFETTURE DI FRUTTA, BANANE EQUOSOLIDALI, BURRO, CACIOTTA, CRESCENZA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON \* POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA

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 PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati  
Poiche 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 forniti pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.