



1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL POMODORO	RISOTTO ZAFFERANO E ZUCCHINE *	PASTA AL RAGU' VEGETALE* E LEGUMI	PASTA AL PESTO LASAGNA* AL PESTO (moro-gramsci)	PASTA AGLI AROMI
UOVA STRAPAZZATE	HAMBURGER DI MANZO	INSALATA DI POLLO	FORMAGGIO SPALMABILE	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
INSALATA VERDE	ERBETTE* ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA	BIS DI VERDURE* AL FORNO	MISTO DI VERDURE CRUDE
PANE- GELATO	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

2 ° SETTIMANA

LUNEDI' 7	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RISO ALLA CANTONESE*	PASTA AL RAGU DI TOTANI*	PASTA E LENTICCHIE	PIZZA MARGHERITA (IV NOV) PASTA OLIO E PARMIGIANO	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA
FORMAGGIO LATTERIA	UOVA SODE	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	PROSCIUTTO COTTO 1/2 COTTO (IV NOV.)	MERLUZZO* OLIO E LIMONE
CAROTE JULIENNE	SPINACI* ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA	INSALATA VERDE	PATATE* LESSE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- YOGURT (IV NOV E MILAN) - TORTA MARGHERITA (GRAMSCI-MORO)	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE E FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR. -FRUTTA DI STAGIONE

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA POMODORO E RICOTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA AL PESTO LASAGNA (IV NOV-MILANI)	PASTA AGLI AROMI PIZZA MARGHERITA (MATERNE)	PASTA POMODORO E OLIVE
FRITTATA CON VERDURE*	POLPETTINE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	FORMAGGIO SPALMABILE	AFF.TACCHINO 1/2 AFF.TACCHINO (MATERNE)	BASTONCINI DI MERLUZZO*
INSALATA VERDE	ZUCCHINE* TRIFOLATE	POMODORI IN INSALATA	INSALATA MISTA	CAROTE LESSE*
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE E FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR. - GELATO

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA OLIO E PARMIGIANO PIZZA MARGHERITA (GRAMSCI)	RISOTTO ALL'ORTOLANA*	PASTA AL RAGU' BIANCO	PASTA ALLA PORTOFINO	PASTA PROSCIUTTO E PISELLI*
BOCCONCINI DI MOZZARELLA (1/2 PORZ. GRAMSCI)	STRACCETTI DI POLLO AGLI AROMI	ERBAZZONE REGGIANO*	COTOLETTA DI LONZA	TOTANI* AL GRATIN
INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	MISTO DI VERDURE CRUDE	PATATE* AL FORNO	CAROTE JULIENNE
PANE- YOGURT (GRAMSCI-MORO) TORTA MARGHERITA (IVNOV.-MILANI)	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR. - 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
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.