



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi* al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Invernale	Risotto allo zafferano Filetto di platessa* al forno Verdura* cotta Invernale	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Verdura cruda Invernale	Pasta integrale al pesto Frittata al forno Verdura* cotta Invernale	Crema di legumi con crostini Patate e carote al vapore
2	Pizza margherita Verdura cruda Invernale	Pasta al ragù di verdure Frittata al prosciutto Verdura cruda Invernale	Risotto al pomodoro Arrostito di tacchino al forno Verdura* cotta Invernale	Pasta all'olio e Grana Padano Piselli* in umido Verdura* cotta Invernale	Passato di verdura* con farro Filetto di platessa* impanato Patate al forno
3	Pasta all'olio Cotoletta di maiale impanata Verdura cruda Invernale	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* al forno Verdura* cotta Invernale	Pasta agli aromi Frittata al forno Verdura cruda Invernale	Pasta integrale al pomodoro Fettina di tacchino alla pizzaiola Verdura* cotta Invernale	Crema di lenticchie con pasta Patate e carote al vapore
4	Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e salvia Pollo al forno Verdura cruda Invernale	Risotto alle verdure Primo sale Verdura cruda Invernale	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Verdura* cotta Invernale	Lasagne* al ragù di bovino adulto Verdura cruda Invernale	Passato di verdura* con orzo Filetto di platessa* impanato Patate al forno

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale pari o inferiore all'1,7% s.s. e frutta fresca di stagione (banane, mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, miyagawa, in caso di poca disponibilità verrà somministrata mousse di frutta). Le verdure utilizzate saranno, per quelle COTTE: broccoli, cavolfiori, carote, fagiolini, finocchi, spinaci, zucchine; per quelle CRUDE: barbabietole, carote, cavolo cappuccio, finocchi, insalata verde, pomodori. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine