



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE		FORMAGGIO		
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta		Pizza Margherita ½ porz. di fontal Insalata mista Pane Frutta		
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO		LEGUMI		
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Italice Pomodori Pane Frutta		Lasagne con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta		
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO		CARNE		
3° SETTIMANA	Raviolini di magro alla salvia ½ porz. di primosale Pomodori Pane Frutta		Pasta con crema di verdura* Arrosto/Bocconcini di tacchino al limone Insalata mista Pane Frutta		



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	UOVO		FORMAGGIO		
4° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro [^]		Pizza Margherita		
	Frittata [^]		½ porz. di italico		
	Insalata		Pomodori		
	Pane Frutta		Pane Frutta		
Riferimento tabella ATS	CARNE		UOVO		
5° SETTIMANA	Pasta all'olio evo		Passato di verdure* con crostini [^]		
	Pollo al forno		Frittata [^]		
	Carote prezzemolate*		Fagiolini*		
	Pane Frutta		Pane Frutta		
Riferimento tabella ATS	PESCE		CARNE		
6° SETTIMANA	Pasta al sugo di verdure*		Risotto alla parmigiana		
	Insalata calda di merluzzo, patate e olive*		Lonza alla pizzaiola		
	Carote* al vapore		Pomodori		
	Pane Frutta		Pane Frutta		

[^]: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda/passera (per pesce gratinato, impanato).

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato