



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia ½ pz Mozzarella Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Polpettine di pesce * Patate al forno Pane comune Frutta fresca	Polenta Brasato di manzo con carote Pane comune Frutta fresca	Risotto al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio EVO * Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e grana Pr.cotto Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Riso con verdure saltate Scaloppina al vino bianco Verdure al forno Pane comune Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al pesto Frittata al forno Finocchi Julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Primosale Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane comune Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo * gratinato Fagiolini al vapore con olio EVO * Pane integrale Frutta fresca	Carote all'olio Pasta al pomodoro Pr.cotto Pane comune ½ pz Frutta fresca	Minestra di verdure con riso Fettine di pollo alla pizzaiola Verdure al forno Pane comune Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta in salsa aurora Provolone Carote Julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta e ceci** ½ Tonno all'olio Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno Finocchi julienne Pane comune Frutta fresca	Zuppa toscana ** con farro e verdure Tacchino dorato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Risotto alla milanese Merluzzo panato * Fagiolini al vapore con olio EVO* Pane comune Frutta fresca	Riso con verdure Tonno Verdure al forno Pane comune Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta integrale al pesto Robiola Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure Cosce di pollo al forno Patate sabbiose Pane comune Frutta fresca	Pasta al ragù di carne bovina Frittata al forno ½ pz Cavolfiori al vapore * Pane comune Frutta fresca	Risotto alla zucca Verdesca gratinata * Finocchi Julienne Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio Carote julienne Pane comune Frutta fresca	Crema di verdure con pastina Scaloppina di pollo al limone Patate al forno Pane comune Frutta fresca
V SETTIMANA	Gnocchi al ragù di verdure Formaggio spalmabile Cavolo cappuccio julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata al forno Finocchi Julienne Pane comune Frutta fresca	Carote all'olio Pasta al pomodoro Pr.cotto Pane comune ½ porzione Frutta fresca	Crema di carote con crostini Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Risotto al pomodoro Polpettine di pesce * Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Riso all'olio Trippa Pane comune Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta olio e grana Frittata al forno Fagiolini al vapore con olio EVO* Pane comune Frutta fresca	Risotto agli spinaci * Crescenza Carote Julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno all'olio Insalata verde Pane comune Frutta fresca	Vellutata di zucca con farro Scaloppina di tacchino all'arancia Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Pr.cotto Finocchi julienne Pane comune Frutta fresca	Pastina in brodo Nuggets di pesce* Cavolfiore al forno* Pane comune Frutta fresca

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) e viene servito dopo il 1° piatto. Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato. Gli ingredienti indicati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine. Gli ingredienti indicati con due asterischi indicano i legumi secchi. Si informa che nelle preparazioni possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni: 1.cereali contenenti glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6.soia, 7.latte incluso lattosio, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.semi di sesamo, 12.anidride solforosa e solfiti, 13.lupini, 14.molluschi. Per gli utenti che necessitano di una dieta per intolleranze/allergie alimentari (correlate da certificato medico) il nostro ufficio Nutrizione predispone tabelle dietetiche personalizzate.