

	PRIMA SETTIMANA			SECONDA SETTIMANA			TERZA SETTIMANA			QUARTA SETTIMANA		
LUNEDI'	Pranzo											
	Pennette zafferano e zucchine	1,7		Ravioli alle erbette	1,7		Trofie al pesto ligue	1,3,5,7,8		Pizza margherita	1,7	
	Carpaccio di tacchino	/		Primosale	7		Frittata	3,7		Merluzzo in umido	4	
	Melanzane	/		Insalata mista	/		Carte julienne	/		Carote julienne	/	
	Cena											
	Ravioli al sugo	1,7		Pasta con ragù vegetale	7		Pasta fredda (tonno, pomodorini e mais)	1,4,7		Risotto allo zafferano	1,7	
	Crescenza	7		Frittata	3,7		Mozzarella	7		Primosale	7	
Fagiolini	/		Zucchine	/		Fagiolini	/		Pomodori	/		
MARTEDI'	Pranzo											
	Vellutata di verdure di stagione	1,7		Passato di verdura	1,7		Risotto alle zucchine	1,7		Insalata di riso (piselli, olive e verdure di stagione)		
	Merluzzo olio e limone	4		Prosciutto cotto	/		Fesa di tacchino a fette	/		Frittata	3,7	
	Patate al forno	/		Pomodori	/		Erbette	/		Insalata mista	/	
	Cena											
	Pasta olio e grana	1,7		Risotto allo zafferano	1,7		Pasta e piselli	1,7		Vellutata di carote con pastina	1,7	
	Uovo sodo	3		Polpette di carne	1,3		Polpette di pesce	1,3,4		Polpettone	1,3,7	
Crote al vapore	/		Patate lesse	/		Pomodori	/		Purè di patate	7		
MERCOLEDI'	Pranzo											
	Orzotto con ragù di verdure	1,7		Cous cous con zucchine, piselli e menta	1,7		Pizza margherita	1,7		Pasta all'olio di oliva	1,7	
	Petto di pollo	/		Hamburger di pesce	/		Prosciutto cotto	/		Platessa al forno	4	
	Spinaci	/		Pomodori	/		Melanzane	/		Pomodori	/	
	Cena											
	Pasta al pesto	1,7,8		Pasta al pesto	1,7		Pasta al pomodoro	1,7		Farro con pomodori e melanzane	1,7	
	Mozzarella	7		Uovo sodo	3		Mix di legumi in umido	/		Ceci saltati	/	
Pomodori	/		Carote al vapore	/		Zucchine julienne	/		Zucchine al forno	/		
GIOVEDI'	Pranzo											
	Pasta al pesto ligue	1,5,7,8		Pizza margherita	1,7		Ravioli con olio e salvia*	1,7		Orzo primavera	1	
	Formaggio stagionato (asiago, scamorza etc)	7		Platessa al limone	4		Formaggio stagionato (asiago, scamorza etc)	7		Hamburger di manzo	1,3	
	Carote alla julienne	/		Carote julienne	/		Fagiolini	/		Melanzane	/	
	Cena											
	Gnocchi al ragù	1,7		Farro con pomodori e olive	1,7		Fusilli freddi pomodorini e menta	1,7		Pasta al ragù vegetale	1	
	Hamburger	/		Insalata di pollo	/		Uovo sodo	3		Uovo sodo	3	
Fagiolini	/		Finocchi gratinati	1,7		Insalata	/		Carote julienne	/		
VENERDI'	Pranzo											
	Pasta alla ricotta	1,7		Lasagna	1,3,7		Passato di legumi	1,3,6,10,11		Ravioli di magro al pomodoro	1,7	
	Uova strapazzate	3		Formaggio spalmabile	7		Merluzzo al forno	4		Formaggio spalmabile	7	
	Patate a forno	/		Insalata	/		Patate a vapore	/		Zucchine	/	
	Cena											
	Riso al pomodoro	1,7		Orzo con zafferano e zucchine	1,7		Pasta alla ricotta	1,7		Gnocchi al ragù	1,7	
	Polpette di pesce	1,3,4		Fagioli in umido	/		Uova strapazzate	3		Insalata di merluzzo	4	
Zucchine	/		Patate al forno	/		Pomodori	/		Patate al forno	/		
SABATO	Pranzo											
	Gnocchi al pomodoro	1,7		Riso allo zafferano	1,7		Ravioli al pomodoro	1,7		Pasta al pesto	1,7,8	
	Prosciutto cotto	/		Mozzarella	7		Sogliola al limone	4		Frittata	3	
	Piselli	/		Zucchine	/		Melanzane	/		Spinaci	/	
	Cena											
	Insalata di orzo	1,7		Pasta fredda	1,4,7		Pasta al ragù	1,7		Orzo al pomodoro	1,7	
	Formaggio	7		Uova strapazzate	3		Formaggio spalmabile	7		Petto di pollo al forno	/	
Pomodori	/		Spinaci	/		Carote	/		Pomodori	/		

Tutti i giorni, a completare il pasto: bocconcini di pane fresco (1) e frutta di stagione

LEGENDA ALLERGENI: 1.glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6.soia, 7.latte, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.sesamo, 12.anidride solforosa, 13.lupini, 14.molluschi, T.tutti gli allergeni

Tutti i nostri piatti sono cucinati giornalmente utilizzando materie prime fresche di qualità. Riceviamo la merce tutti i lunedì mattina per la copertura settimanale dei pasti. La frutta è a rotazione in base al grado di maturazione ed alla stagionalità: mele, pere, banane, kiwi, prugne, mandarini, arance, meloni, uva.

potrebbe subire delle variazioni in base alle disponibilità ed il grado di maturazione delle materie prime.

Il menù

*materia prima di base surgelata | il formaggio grana è sempre disponibile | utilizziamo solo olio d'oliva italiano non raffinato | garantiamo diete speciali | disponibilità giornaliera di pasti in bianco.