

PRIMA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro	Pasta integrale, pomodoro pelato, olio evo, parmigiano grattugiato
	Scaloppine di pollo	Pollo, farina, olio evo. O altra modalità di cottura
	Verdure di stagione	Verdure di stagione, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MARTEDÌ	PIATTO UNICO (pasta al forno): pasta al pomodoro+ gratinata con caciotta/mozzarella/parmigiano	Pasta , pomodoro, parmigiano , olio evo , carota, cipolla, sedano <i>Come piatto unico o con ingredienti separati</i>
		Caciotta / Mozzarella / Parmigiano
	carote e finocchi	Carote e finocchi , olio evo
	Pane semintegrale	Pane semintegrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MERCOLEDÌ	Riso e lenticchie	Riso , lenticchie, brodo vegetale, olio evo
	Prosciutto crudo/cotto	Prosciutto crudo/cotto
	Insalata mista	Insalata mista, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
GIOVEDÌ	Pasta olio e parmigiano	Pasta , olio evo, parmigiano
	Filetto di merluzzo/platessa	Le modalità di cottura possono variare: panate al forno, polpette, in umido con o senza pomodoro
	Spinaci	Spinaci, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
VENERDÌ	Passato di verdure con orzo perlato/riso	Verdure miste, orzo/riso, olio evo , parmigiano grattugiato
	Uovo	Modalità di cottura: frittata (uovo, olio evo, parmigiano) oppure sodo
	Bietoline con patate	Bietoline, olio evo
	Pane semintegrale	Pane semintegrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*

SECONDA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro	Pasta integrale, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato, cipolla
	Formaggio grana /Robiola	Formaggio grana/robiola
	Carote	Carote, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
	Ciambellone	Preparato dal centro cottura/confezionato
MARTEDÌ	Risotto alla parmigiana	Riso, parmig. gratt., olio evo
	Roast beef di bovino	Fettine di roast beef, olio evo, erbe aromatiche
	Spinaci	Spinaci , olio evo
	Pane semintegrale	Pane semintegrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MERCOLEDÌ	Pasta al sugo di ceci	Pasta di semola, ceci secchi frullati, (pomodoro pelato facoltativo) , olio evo , parmigiano grattugiato
	Quadratini di frittata	Uovo, olio evo, parmigiano
	Bietoline	Bietoline , olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
GIOVEDÌ	Gnocchi con la zucca	Gnocchi di patate, zucca, olio evo
	Bocconcini di pollo	Pollo, pangrattato, olio evo. Oppure altra modalità di cottura
	Insalata	Insalata, olio evo
	Pane semintegrale	Pane semintegrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
VENERDÌ	Minestrone con orzo perlato	Brodo vegetale, orzo, verdure miste, olio evo, parmigiano
	Coda di rospo /filetto di platessa	Coda di rospo/filetto di platessa Le modalità di cottura possono variare: panate al forno, polpette, in umido con o senza pomodoro
	Patate	Patate , olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*

TERZA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Passato di verdure con pastina	pastina, verdure miste, brodo vegetale, parmig. gratt., olio evo
	Carote	Carote , olio evo
	Robiola	Robiola
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MARTEDÌ	Pasta integrale con verdure di stagione	Pasta integrale, verdure di stagione , olio evo
	Fesa di tacchino o pollo panata al forno o al vapore	Fesa di tacchino o pollo, pangrattato, olio evo. O altra modalità di cottura
	Broccoli al vapore	Broccoli, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MERCOLEDÌ	Risotto con zafferano	Riso, brodo vegetale (cipolla carota sedano),parmigiano, olio evo, zafferano
	Sformatino di pesce	Merluzzo, platessa, patate, pangrattato, latte, olio evo. Oppure polpette
	carote e piselli	carote e piselli, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
GIOVEDÌ	Ravioli ricotta e spinaci	Ravioli ricotta e spinaci, pomodoro pelato, olio evo
	Polpette di verdure dell'orto invernali	Carote, bietola, ricotta, patate, parmigiano, pangrattato, uovo, olio evo,
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
VENERDÌ	Lenticchie in brodo vegetale con pastina	Lenticchie, brodo vegetale, pastina olio evo
	Frittata	Modalità di cottura: frittata (uovo, olio evo, parmigiano) oppure sodo
	Spinaci	Spinaci, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*

QUARTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Orzo con la zucca	Orzo, zucca, olio evo, cipolla
	Polpette di carne di carne bianca	Tacchino e pollo, mollica di pane, uovo, latte, parmigiano, pangrattato
	Finocchi	Finocchi crudi o cotti con o senza pangrattato, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MARTEDÌ	Tortellini al pomodoro	Tortellini di carne bovina, pomodoro, olio evo
	Crocchette di verdure	Bieta, carote, ricotta, patate , farina, parmigiano, uovo, pangrattato, olio evo , carote
	Pane semintegrale	Pane semintegrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
MERCOLEDÌ	Risotto alla pescatora	Riso , merluzzo e platessa, carota, cipolla, sedano, pomodoro (facoltativo)
	Pesce	Filetti di merluzzo/platessa/codine di rospo. Varie modalità di cottura: panate al forno, polpette, in umido con o senza pomodoro
	Bietola	Bietola, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
GIOVEDÌ	Minestrone con pasta e legumi	Brodo vegetale, verdure miste, pasta, legumi misti, olio evo
	Mozzarella/robiola	Mozzarella/robiola
	Insalata	Insalata, olio evo
	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*
VENERDÌ	Risotto olio e parmigiano	Riso , parmigiano, olio evo
	Codine di rospo alla mugnaia	Codine di rospo , farina, limone, olio evo o altra modalità di cottura
	Carote	Carote, olio evo. Carote crude e/o cotte
	Pane semintegrale	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione anche più tipologie. Buon grado di maturazione e a temperatura ambiente*