

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Gnocchi di patate al pesto	Crema di carote con pastina	Polenta	Ravioli ricotta e spinaci al burro	Gnocchetti sardi al pomodoro
	Tris di legumi	Uovo sodo	Lonza al latte	Primosale 1/2 porzione	Bastoncini di merluzzo*
	Carote agli aromi	<b>Insalata verde</b>	Spinaci all'olio*	<b>Carote julienne</b>	Insalata e cappuccio
	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Yogurt	<b>Pane</b> - Frutta di stagione
2° Settimana	Mezze penne integrali alla sorrentina	Crema di legumi con riso	Pizza margherita	Risotto alla zucca	Cellentani all'olio
	Prosciutto cotto	Platessa impanata*	<b>Asiago DOP</b>	Arrosto di tacchino	Polpette di legumi con maionese vegana
	Finocchi crudi	Patate lesse al prezzemolo	<b>Insalata verde</b>	Fagiolini al vapore*	<b>Carote julienne</b>
	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione
3° Settimana	Gnocchetti sardi alla pizzaiola	Fusilli all'olio	Riso al pomodoro	Lasagne alla bolognese	Crema di carote con farro
	Crescenza	Prosciutto cotto	Petto di pollo olio e aromi		Merluzzo in crosta di mais*
	<b>Carote julienne</b>	Spinaci gratinati*	Cappuccio e carote julienne	Cavolfiore all'olio	<b>Insalata verde</b>
	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Barretta di cioccolato	<b>Pane</b> - Frutta di stagione
4° Settimana	Maccheroncini al ragù leggero di bovino	Sedanini al pesto	Riso in salsa grana	Passato di verdura con crostini integrali	Ravioli ricotta e spinaci al burro
	<b>Asiago DOP</b>	Tris di legumi	Filetto di limanda gratinato*	Hamburger vegetali	Prosciutto cotto
	<b>Insalata verde</b>	Carote saporite	Finocchi crudi	Patate al forno	Fagiolini al vapore*
	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione
5° Settimana	Orzotto alle verdure	Crema di zucca con riso	Polenta	Pizza margherita	Mezze penne all'olio
	primosale	Bastoncini di merluzzo*	Polpette di bovino al pomodoro	Primosale 1/2 porzione	Filetto di limanda impanato*
	Fagiolini al vapore*	<b>Carote julienne</b>	Spinaci all'olio*	<b>Insalata verde</b>	Carote saporite a cubetto
	<b>Pane</b> - Yogurt	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione
6° Settimana	Riso in salsa grana	Mezze penne al pomodoro	Pennette all'olio	Sedanini al pesto	Passato di verdura con orzo
	<b>Cotoletta di pollo</b>	Crescenza	Prosciutto cotto	Polpette di verdure con pomodoro	Limanda gratinata*
	Broccoli all'olio*	<b>Insalata verde</b>	Fagiolini al vapore*	Carote julienne	Patate al forno
	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pane</b> - Frutta di stagione

Legenda
Giornata biologica
<b>DOP/IGP/EQUOSOLIDALI</b>
<b>PRODOTTO LOCALE</b>

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, banane in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.\*

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nel le bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, A NIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.