

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª 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	Insalata verde	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Insalata e cappuccio
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione
2ª Settimana	Mezze penne integrali alla sorrentina	Crema di legumi con riso	Pizza margherita	Risotto alla zucca	Cellentani all'olio
	Prosciutto cotto	Platessa impanata*	Asiago DOP	Arrosto di tacchino	Polpette di legumi con maionese vegana
	Finocchi crudi	Patate lesse al prezzemolo	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3ª 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*
	Carote julienne	Spinaci gratinati*	Cappuccio e carote julienne	Cavolfiore all'olio	Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Barretta di cioccolato	Pane - Frutta di stagione
4ª 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
	Asiago DOP	Tris di legumi	Filetto di limanda gratinato*	Hamburger vegetali	Prosciutto cotto
	Insalata verde	Carote saporite	Finocchi crudi	Patate al forno	Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5ª 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*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Insalata verde	Carote saporite a cubetto
	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6ª Settimana	Riso in salsa grana	Mezze penne al pomodoro	Pennette all'olio	Sedanini al pesto	Passato di verdura con orzo
	Cotoletta di pollo	Crescenza	Prosciutto cotto	Polpette di verdure con pomodoro	Limanda gratinata*
	Broccoli all'olio*	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Carote julienne	Patate al forno
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

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.

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE