

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	Riso allo zafferano	Mezze penne integrali alla sorrentina	Pizza margherita	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Fusilli al ragù di bovino
	Cosce di pollo	Asiago	Tonno all'olio	Bastoncini di pesce*	Frittata con formaggio
	Fagiolini al vapore*	Insalata verde	Carote julienne	Zucchine trifolate	Pomodori/insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
2ª Settimana	Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia	Passato di verdura con crostini integrali	Riso al pomodoro	Sedanini all'olio	Gnocchetti sardi al ragù di verdure
	Sottilette di edamer	Hamburger di lenticchie e asiago	Cotoletta di pollo	Uova sode	Limanda gratinata*
	Zucchine gratinate	Patate arrosto	Pomodori/insalata verde	Insalata verde	Carote saporite a cubetto
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione
3ª Settimana	Sedanini al ragù di bovino	Fusilli all'olio	Gnocchi di patate al pesto	Mezze penne integrali al pomodoro	Riso in salsa grana
	Mozzarella	Merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino	Tonno
	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Patate arrosto
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4ª Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro, capperi e olive	Risotto estivo	Pizza margherita	Passato di verdura con crostini integrali	Pennette all'olio
	Petto di pollo con aromi	Polpette di lenticchie con pomodoro	Prosciutto cotto	Asiago	Bastoncini di pesce*
	Pure' di patate	Carote julienne	Pomodori/insalata verde	Carote saporite a cubetto	Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5ª Settimana	Gnocchi di patate al pomodoro	Cellentani all'olio	Patate arrosto	Mezze penne integrali al ragù di verdure	Riso allo zafferano
	Tonno all'olio	Polpette di lenticchie rosse con maionese vegana	Polpette di tacchino in umido con pomodoro	Mozzarella	Uova sode
	Zucchine trifolate	Carote julienne	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Insalata e Pomodori
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6ª Settimana	Pizza margherita	Passato di verdura con orzo	Pennette al pesto	Fusilli all'olio	Riso in salsa grana
	Prosciutto cotto	Formaggio bresciano	Hamburger di bovino olio e aromi	Limanda gratinata*	Hummus di ceci con pane
	Carote julienne	Patate arrosto	Zucchine trifolate	Insalata verde	Pomodori/insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Yogurt

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche, 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