

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Ravioli di magro al pomodoro 1/2 Mozzarella Carote crude Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Arrosto di Tacchino al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Polenta Brasato di vitellone(pomodoro) Fagiolini all'olio Pane yogurt alla frutta	Pasta integrale al pesto crocchette d'uovo Macedonia di verdure Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Filetto di platessa gratinata Erbette gratinate Pane integrale Frutta di stagione
Gnocchi al pomodoro Grana Padano Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Crema di fagioli e orzo ½ pz. frittata finocchi crudi Pane Frutta di stagione	_Lasagne al ragu' di manzo (pomodoro) Insalata mista Pane torta	Pastina in brodo Scaloppina di pollo agli aromi Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Platessa gratinata Carote crude Pane integrale Frutta di stagione
Pizza margherita(pomodoro) ½ pz prosciutto cotto Insalata mista Pane integrale budino	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di ceci Finocchi crudi Pane Frutta di stagione	Crema di verdura con orzo Arrosto di Tacchino al forno Carote lesse Pane Frutta di stagione	Risotto con la zucca Platessa dorata al forno erbette Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e grana 1/2 Formaggio fresco Fagiolini Pane integrale Frutta di stagione
Pasta all' aurora (pomodoro e ricotta) 1/2 Asiago Dop spinaci Pane integrale Frutta di stagione	Pasta ai broccoletti Arrosto di lonza agli aromi fagiolini Pane Frutta di stagione	Penne al ragu' di verdure (pomodoro) Cotoletta di pollo Carote crude Pane Frutta di stagione	Passato di legumi e crostini ½ pz. frittata insalata Pane (Per le scuole medie del giovedì Pizza+ insalata) Torta fatta dal cuoco	Risotto alla parmigiana bastoncini di merluzzo Finocchi a crudo Pane integrale Frutta di stagione

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU': Uova sfuse o pastorizzate, verdure gelo (biette, carciofi, fagiolini, funghi, minestrone, patate a cubetti, piselli), yogurt, formaggi a Km0, pelati e passata di pomodoro, frutta, pane, prodotti da forno equosolidali a filiera corta, riso, legumi, cereali (orzo, farro), pasta di semola di grano duro e integrale, verdure fresche (asparagi, barbabietola, broccoli, carote, catalogna, cavolfiori, cavolo, cavoli Bruxelles, cetrioli, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori, porro, radicchio, ravanelli, rucola, scalogno, sedano, spinaci, zucca, zucchine, cime di rapa. "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società. Pane con basso contenuto di sale Per la preparazione dei piatti utilizziamo esclusivamente sale iodato