



	Data	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	26/11/2018	Ravioli di magro al pomodoro Bocconcino di mozzarella* Carote julienne Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Arrosto di tacchino al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Polenta con Brasato Fagiolini all'olio Pane Yogurt	Pasta integrale al pesto artigianale Crocchette con uova e patate artigianali Macedonia di verdure cotte Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato Erbette all'olio Pane Frutta fresca
2a Settimana	03/12/2018	Gnocchi al pomodoro Grana Padano Dop Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con orzo Frittatina con verdure* Crudité di finocchi Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù Insalata mista Pane Torta artigianale	Pastina in brodo Scaloppina di tacchino agli aromi Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine Filetto di sgombrò Carote julienne Pane Frutta fresca
3a Settimana	10/12/2018	Pizza Margherita Rotolino di prosciutto cotto* Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Hamburger di ceci Crudité di finocchi Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Arrosto di vitello al forno Carote al vapore Pane integrale Frutta fresca	Risotto con la zucca Platessa dorata al forno Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo agli agrumi Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
4a Settimana	17/12/2018	Pasta pomodoro e ricotta Spicchio Asiago Dop* Spinaci gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di broccoli Arrosto di lonza agli aromi Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di verdure Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Frittatina con verdure* Insalata (Pizza e Insalata scuola secondaria) Pane Torta artigianale	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Crudité di finocchi Pane Frutta fresca

Note:

N.B. A metà mattina verrà servita la frutta che occasionalmente potrà essere sostituita da yogurt, torta, purea di frutta..etc * Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Con la dicitura "artigianale" indichiamo che il prodotto viene rearatto direttamente dal cuoco nel centro cottura. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU: uova, verdura, pomodori pelati, riso, pasta, pane, legumi, cereali, yogurt (assortimenti sterilizzati). *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*.