

	Data	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana		<p>Ravioli di magro al pomodoro Bocconcino di mozzarella* Erbette al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdure con orzo Arrosto di tacchino al forno Insalata mista Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta con Brasato Fagiolini all'olio Pane Yogurt</p>	<p>Pasta integrale al pesto artigianale Crocchette con uova e patate artigianali Macedonia di verdure cotte (Pizza rotolino di prosciutto Insalata scuola secondaria) Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto allo zafferano Filetto di sgombrò Carote julienne Pane Frutta fresca</p>
		<p>Gnocchi al pomodoro Primo sale Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca</p>	<p>Crema di fagioli con orzo Frittatina con verdure* Crudità di finocchi Pane Frutta fresca</p>	<p>Lasagne al ragù Insalata mista Pane Torta artigianale</p>	<p>Pastina in brodo Scaloppina di tacchino agli aromi Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pesto di zucchine Bastoncini di merluzzo Erbette gratinate Pane Frutta fresca</p>
3a Settimana		<p>Pizza Margherita Rotolino di prosciutto cotto* Insalata mista Pane Frutta fresca</p>	<p>Pasta all'olio Hamburger di ceci Crudità di finocchi Pane Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con orzo Arrosto di vitello al forno Carote al vapore Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>pasta al pomodoro scaloppina di pollo agli agrumi fagiolini all'olio pane frutta secca</p>	<p>Risotto con la zucca Platessa dorata al forno Erbette all'olio Pane Frutta fresca</p>

4a Settimana	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 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 stilizzati). "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".