


1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA	PASTA INTEGRALE POMODORO E PEPERONI	RISOTTO CON ZUCCA*	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO
1/2 PORZ. DI MOZZARELLA	PESCE AL VAPORE / AL FORNO	HAMBURGER VEGETALE* / TORTA SALATA / FORMAGGIO	FRITTATA AL FORMAGGIO	MERLUZZO* GRATINATO
BIS DI VERDURE* AL FORNO (FAGIOLINI* E PATATE*)	FINOCCHI IN INSALATA	INSALATA VERDE	ERBETTE* ALL'OLIO	CAROTE* TRIFOLATE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE-YOGURT	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
	Kennedy-Libertà **			

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTINA IN BRODO	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE*	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
PRIMO SALE	HAMBURGER DI TONNO*	1/2 FORMAGGIO	HAMBURGER VEGETALE* / TORTA SALATA	BASTONCINI DI MERLUZZO*
PISELLI* E CAROTE* AL VAPORE	SPINACI* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	CAROTE E FINOCCHI JULIENNE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- WAFER/TORTINO DI CILIEGIA	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
		Bramante **		

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA	PASTA ZAFFERANO / PASTA ZAFFERANO E PISELLI	RISOTTO AI FORMAGGI	PASTA AGLI AROMI
PESCE* AL VAPORE / AL FORNO	1/2 PORZ. ASIAGO	FRITTATA CON PORRI*	HAMBURGER VEGETALE / TORTA SALATA	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
SPINACI ALL'OLIO	BIS DI VERDURE* AL FORNO (BROCCOLI*/CAVOLFIORI* E PATATE*)	CAROTE JULIENNE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- CROSTATINA / PLUMCAKE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
			MATERNE**	

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
CREMA DI PISELLI* CON PASTA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURE*	LASAGNA* AL POMODORO NO CARNE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA
1/2 FORMAGGIO	FRITTATA CON PATATE*	RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO	HAMBURGER VEGETALE / TORTA SALATA	PLATESSA* GRATINATA
FAGIOLINI* ALL'OLIO	FINOCCHI JULIENNE	MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	SPINACI* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- BUDINO	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
	Gobetti-Monaca **			

** PIZZA, 1/2 FORMAGGIO / PESCE / UOVO, CONTORNO DEL GIORNO

prodotti biologici ed a km 0 : RISO, PASTA DI SEMOLA, FARINA DI MAIS Istantanea, LONZA, BOCC. MOZZARELLA, STRACCHINO, PRIMO SALE, PROSC. COTTO, ACETO DI VINO, YOGURT, PANE

prodotti biologici: PASTA INTEGRALE, ORZO, POLPA DI POMODORO E PELATI, BOVINO AD, AVICOLI, BURRO, PREP. PER BRODO, LEGUMI, LATTE, MOZZARELLA, UOVA PAST., VERDURA GELO (PISELLI, CAROTE, ERBETTE, FAGIOLINI, MINISTRONE), VERDURA FRESCA (SEDANO, CIPOLLA, INSALATA, CAVOLO CAPPUCCIO, CAROTE, FINOCCHI, POMODORI, ZUCCHINE), PANE GRATT., OLIO EXTRA V. D'OLIVA, CACIOTTA, FRUTTA, PLUM CAKE.

prodotti bio e Dop/Igp: PARMIGIANO REGGIANO.

prodotti a km 0: PESTO, RAVIOLI.

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.