



1° Settimana

LUNEDÌ 03/06	MARTEDÌ 04/06	MERCOLEDÌ 05/06	GIOVEDÌ 06/06	VENERDÌ 07/06
Pasta integrale all'ortolana*	Riso allo zafferano	Pasta alla pizzaiola (pomodoro olive e origano)	Misto di verdure crude e legumi	Farro al pesto
Rotolo di frittata	Scaloppina di tacchino	Cotoletta alla milanese	Pizza margherita	Platessa* dorata
Insalata e cetrioli	Zucchine * trifolate	Carote julienne		Pomodori in insalata
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDÌ 10/06	MARTEDÌ 11/06	MERCOLEDÌ 12/06	GIOVEDÌ 13/06	VENERDÌ 14/06
Pasta tricolore all'olio	Patate prezzemolate*	Riso al pomodoro	Pasta e lenticchie	Pasta al ragù
Uovo strapazzato	Petto di pollo alla pizzaiola	Torta salata alle erbe* Insalata verde	Totani panati*	Formaggio (1/2) porzione
Fagiolini* all'olio	Carote julienne		Pomodori all'origano	Finocchi julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 17/06	MARTEDÌ 18/06	MERCOLEDÌ 19/06	GIOVEDÌ 20/06	VENERDÌ 21/06
Pasta integrale al pomodoro	Pasta agli aromi	Misto di verdure crude e legumi	Riso allo zafferano	Gnocchi* al pomodoro
Cosce di pollo al forno	Polpetta vegetale*	Pizza margherita	Tacchino al forno	Bocconcini di merluzzo* gratinati
Cavolo cappuccio in insalata	Cannellini in insalata		Pomodori e cetrioli	Fagiolini* all'olio
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ 24/06	MARTEDÌ 25/06	MERCOLEDÌ 26/06	GIOVEDÌ 27/06	VENERDÌ 28/06
Ravioli di magro olio e salvia	Crema di verdure* e legumi con pastina	Pasta al ragù di verdure	Farro al pesto	Riso olio e grana
Formaggio (1/2) porzione	Hamburger di manzo*	Rotolo di frittata	Lonza al latte	Platessa* dorata
Pomodori all'olio	Carote julienne	Fagiolini*all'olio	Tris di verdure* al forno	Insalata estiva
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1.7%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI METÀ MATTINA COME MERENDA

N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.

1° Settimana

LUNEDÌ 03/09	MARTEDÌ 03/09	MERCOLEDÌ 04/09	GIOVEDÌ 05/09	VENERDÌ 06/09
	<i>Pasta allo zafferano</i>	<i>Pizza margherita</i>	<i>Pasta all'ortolana*</i>	<i>Riso agli aromi</i>
	<i>Hamburger di manzo*</i>	<i>Misto di verdure crude e legumi</i>	<i>Petto di pollo al limone</i>	<i>Polpette di merluzzo*</i>
	<i>Pomodori</i>		<i>Fagiolini*all'olio</i>	<i>Insalata verde</i>
	<i>Pane integrale – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane di soia – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>

2° Settimana

LUNEDÌ 09/09	MARTEDÌ 10/09	MERCOLEDÌ 11/09	GIOVEDÌ 12/09	VENERDÌ 13/09
<i>Gnocchi* al pomodoro</i>	<i>Riso alla trevisana (radicchio)</i>	<i>Pasta aglio e olio</i>	<i>Farro al pesto</i>	<i>Pasta con ricotta</i>
<i>Frittata</i>	<i>Scaloppine di tacchino</i>	<i>Arrosto di lonza</i>	<i>Bocconcini di mozzarella</i>	<i>Nasello* gratin</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>Tris di verdure al forno*</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Pomodori</i>	<i>Zucchine* trifolate</i>
<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane integrale – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Gelato</i>	<i>Pane di soia – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>

3° Settimana

LUNEDÌ 16/09	MARTEDÌ 17/09	MERCOLEDÌ 18/09	GIOVEDÌ 19/09	VENERDÌ 20/09
<i>Pasta agli aromi</i>	<i>Pasta e lenticchie</i>	<i>Pizza margherita</i>	<i>Orzotto al pomodoro</i>	<i>Riso allo zafferano</i>
<i>Cosce di pollo al forno</i>	<i>Uovo strapazzato</i>	<i>Misto di verdure crude e legumi</i>	<i>Bruscitt (carne trita con spezie)</i>	<i>Totani gratinati*</i>
<i>Insalata e pomodori</i>	<i>Fagiolini* all'olio</i>		<i>Carote julienne</i>	<i>Finocchi julienne</i>
<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane integrale – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane di soia– Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>

4° Settimana

LUNEDÌ 23/09	MARTEDÌ 24/09	MERCOLEDÌ 25/09	GIOVEDÌ 26/09	VENERDÌ 27/09
<i>Pasta tricolore all'olio</i>	<i>Patate prezzemolate</i>	<i>Pasta alla vesuviana (pomodoro olive e origano)</i>	<i>Riso olio e grana</i>	<i>Pasta integrale al pomodoro</i>
<i>Torta salata alle erbe*</i>	<i>Tacchino al forno</i>	<i>Cotoletta alla milanese</i>	<i>Polpette di legumi</i>	<i>Platessa* dorata</i>
<i>Cannellini in insalata</i>	<i>Pomodori</i>	<i>Spinaci* all'olio</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Insalata verde</i>
<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane integrale – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane di soia – Yogurt alla frutta</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
 PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO
 PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1.7%)
 CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO
 FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI META' MATTINA COME MERENDA
 N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)
 Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.