

SETTIMANA n.1

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro (1)	Minestrone di verdure con pasta/riso/crostini (1-9)	Pasta al ragù (1-9)	Risotto allo zafferano	Pasta in bianco (olio e grana padano) (1-7)
Bistecca di pollo ai ferri	Arrosto di vitello (9)	Polpette di pesce* (1-3-4)	Formaggio fresco (ricotta) (7)	Frittata erbette (I) Frittata di zucchine (E) (3-7)
Zucchini trifolati (E) /cavolo cotto (I)	Patate lesse (I)/ insalata di patate (E)	Carote lesse (I) Carote Julienne (E)	Insalata verde (olio)	Spinaci olio e limone
Frutta di stagione	Crostata (I)/ sorbetto alla frutta(E) (1-3-8)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca

SETTIMANA n.2

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro (1)	Tortellini di carne in brodo (1-3-6-7-9)	Pasta al tonno (1-4)	Risotto con piselli	Minestrone di verdura con pasta(1/9)
Arrosto di tacchino	Prosciutto cotto	Palombo ai ferri* (4)	Formaggio fresco (7)	Polpette di vitello (1-3-7)
Finocchi gratinati (I) Zucchini gratinati (E) (9)	Carote lesse (I) Carote Julienne (E)	Broccoli o cavolo al forno (I) Insalata di fagiolini(E)	Spinaci olio e limone	Purè di patate (7)
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt (7)	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca

SETTIMANA n.3

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al ragù di verdure (1-9)	Pasta al pomodoro (1-7)	Gnocchi di patate o di semola (1-7)	Riso al pomodoro (7)	Passato di verdure con crostini (1)
Bistecca di tacchino (1-3)	Polpette al sugo (1-3-7)	Nasello alla pizzaiola* (4-7)	Formaggio fresco – Mozzarella (7)	Insalata di uova, tonno e piselli (3-4)
Insalata mista cruda (olio)	Coste all'olio	Spinaci olio e limone (I) zucchine all'olio (E)	Carote trifolate (I) Carote Julienne (E)	Patate al forno
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino (1-7)

Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

LEGENDA: I – inserito nel menù autunno/ invernale; E – inserito nel menù primavera/ estivo; * prodotto surgelato

LEGENDA ALLERGENI: come indicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L. 304/43 – Allegato I