

**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 primaverile/ estivo; \* prodotto surgelato

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