

I settimana
II settimana
III settimana
IV settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro Asiago dop Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con crostini Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta e bruscitt piselli Pane Frutta/dessert	Risotto alla zucca Tortino di legumi Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo di verdure Bastoncini di pesce Erbette Pane integrale Frutta fresca di stagione
Carote in insalata Pizza margherita Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e pesto Crocchette di patate e pesce Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure con riso Pollo al forno Patate al forno Pane Frutta/dessert	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Erbette Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata con verdure Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione
Pasta con pomodoro e aromi Formaggio spalmabile Carote cotte Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di zucca Crocchette di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Carote julienne Lasagne Pane Frutta/dessert	Crema di verdure con pasta Cotoletta di lonza Spinaci al grana Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione
Pasta all'ortolana Grana padano Dop Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e ceci Frittata Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo dorati Fagiolini Pane Frutta/dessert	Pasta agli aromi Tortino di verdure Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli burro e salvia Filetti di merluzzo gratinati Cavolo cappuccio in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione



Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale. Utilizzo di olio extravergine come unico condimento. Utilizzo di sale iodato.
La frutta fresca viene servita come spuntino a metà mattina. Due volte al mese verrà servito il dolce in sostituzione alla frutta.

“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu 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.

