

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	<u>PASTA INTEGRALE</u> AL POMODORO FORMAGGIO CRESCENZA FAGIOLINI ALL'OLIO EVO PANE E FRUTTA	MINISTRINA IN BRODO BURGER DI CANNELLINI FINOCCHI GRATINATI PANE E FRUTTA	<u>PIATTO UNICO:</u> <u>LASAGNE AL RAGU'</u> INSALATONA CON LEGUMI PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE E BUDINO	PASSATO DI VERDURA C/P POLPETTE DI POLLO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA
<b>2</b>	PASTA AL PESTO FRITTATA DI ERBETTE FRITTATA NATURE (infanzia) CAROTE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURE C/ORZO PLATESSA PANATA PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO EVO HAMBURGER DI BOVINO AL FORNO VERZA STUFATA <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA	MINESTRA DI ZUCCA CON PASTA RICCOTTA SPINACI GRATINATI PANE E FRUTTA	TAGLIATELLE AL POMODORO SFORMATO DI LENTICCHIE INSALATA MISTA PANE E FRUTTA
<b>3</b>	PASSATO DI VERDURA C/P MERLUZZO GRATINATO FAGIOLINI ALL'OLIO EVO <u>PANE INTEGRALE</u> E CROSTATINA	PASTA AL POMODORO PRIMOSALE CAVOLFIORI AL FORNO PANE E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA SFORMATO DI LEGUMI INSALATA VERDE PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ARROSTO DI BOVINO FINOCCHI INSALATA PANE E FRUTTA	MINISTRINA IN BRODO ROTOLO DI FRITTATA VERDE FARCITO PATATE PANE E FRUTTA
<b>4</b>	RISO ALL'OLIO EVO SPEZZATINO DI TACCHINO BIETE ERBETTE AL FORNO PANE E YOGURT	PASTA AL PESTO UOVO SODO FAGIOLINI ALL'OLIO <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA	PIZZA ROSSA (inf. Bianca e Rossa) MOZZARELLA INSALATA VERDE PANE E FRUTTA	PASTA PASTICCIATA POLPETTE DI CECI CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURE C/P BASTONCINI DI MERLUZZO BROCCOLI AL FORNO PANE E FRUTTA
<b>5</b>	PASTA AL POMODORO TORTINO DI CECI CAROTE JULIENNE PANE E BUDINO	MINISTRINA IN BRODO COTOLETTA DI LONZA PISELLI STUFATI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO EVO HAMBURGER DI MERLUZZO CAVOLFIORI GRATINATI PANE E FRUTTA	MINESTRA DI VERDURA E RISO SFORMATO DI VERDURA FINOCCHI IN INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO STRACCHINATA SPINACI GRATINATI <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione