

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta pomodoro e ricotta Uova strapazzate Verdure miste Frutta di stagione Pane	Orzotto all'ortolana Pesce al forno Verdure miste Frutta di stagione Pane	Verdure miste Purea di patate Formaggio Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al ragù di verdure Formaggi misti Verdura Frutta di stagione Pane	Pasta olio EVO e grana Filetto di platessa alla mugnaia Patate Yogurt alla frutta Pane
2	Pasta al pomodoro e basilico Frittata alle zucchine Verdure miste Frutta di stagione Pane	Ravioli di spinaci e ricotta in bianco Tortino di ceci al forno Verdure miste Frutta di stagione Pane	Verdure miste Lasagne al ragù di legumi Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo al pomodoro Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con farro Mozzarella Verdure miste Frutta di stagione Pane
3	Gnocchi di patate al pomodoro Formaggi misti Verdure miste Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo panato Verdure miste Frutta di stagione Pane	Verdure miste di stagione Pizza con formaggio ½ porzione Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con crostini Frittata Verdure miste Frutta di stagione Pane	Riso con olio EVO e grana Filetto di platessa olio e limone Verdure miste Frutta di stagione Pane
4	Pasta al ragù di pesce Formaggio fresco Verdure miste Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Pesce al forno Verdure miste Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Verdure miste Frutta di stagione Pane	Pasta in bianco Filetto di merluzzo dorato Verdure miste Torta del cuoco Pane	Raviolini no carne olio Evo e salvia Tortino di Cannellini al forno Verdure miste Frutta di stagione Pane



VERDURE MISTE: Possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno tre prodotti differenti la settimana, alternando verdure cotte e crude. Condite solo con olio extra vergine d'oliva. La verdura fresca e la frutta vengono scelte in base alla stagione e vengono alternate sui 5 giorni della settimana.

Pane a ridotto contenuto di sale

Sale utilizzato con iodio

Condimenti: esclusivamente Olio Extravergine di Oliva a crudo

Torta del cuoco: 1 volta al mese, margherita, allo yogurt, di mele o confettura