

SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	1	Pasta al pesto Legumi*in umido/Insalata di legumi/Ceci al pomodoro Insalata di pomodori Pane** Frutta fresca	Passato di verdura*con orzo/farro Primo sale Patate* al forno Pane** Frutta fresca	Pasta agli aromi Arrosto di maiale al forno Biete erbette*al vapore Pane** Mousse di frutta	Pasta al ragù di bovino adulto Insalata verde Pane** Frutta fresca	Risotto al pomodoro Filetto di pesce*impanato Zucchine*al vapore Pane ** Frutta fresca
	2	Pasta agli aromi Pollo al forno Zucchine*al vapore Pane** Frutta fresca	Ravioli di ricotta e spinaci*all'olio e salvia Frittata semplice Carote julienne Pane ** Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Insalata di pomodori Pane** Mousse di frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce*impanato Carote*al forno Pane** Frutta fresca	Crema di legumi*con orzo/farro Patate*al forno Pane** Frutta fresca
	3	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata alle zucchine Carote baby al vapore Pane** Frutta fresca	Pasta all'olio Filetto di pesce*impanato Insalata di pomodori Pane ** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Legumi*in umido/Insalata di legumi/Ceci pomodoro e basilico Insalata mista con mais Pane** Mousse di frutta	Pasta al ragù di bovino adulto Spinaci*al forno Pane** Frutta fresca	Passato di verdure con orzo/farro Primo sale Patate*al forno Pane** Frutta fresca
	4	Pasta al pomodoro Filetto di pesce*impanato Carote*al vapore Pane** Frutta fresca	Pasta agli aromi Prosciutto cotto Bite erbette*al vapore Pane** Frutta fresca	Ravioli di ricotta e spinaci*all'olio e salvia Frittata semplice/alle zucchine Insalata mista Pane** Mousse di frutta	Pasta integrale al pomodoro Arrosto di tacchino al forno Insalata di pomodori Pane** Frutta fresca	Crema di legumi*con orzo/farro Patate*al forno Pane** Frutta fresca

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
** pane a ridotto contenuto di sale

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/surgelate/congelate/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.