



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto alla parmigiana Polpette ricotta e spinaci Carote al verde * Pane e polpa di frutta	Gnocchetti al pesto Frittata di verdure* Patate al verde Pane e Frutta fresca	Pasta all'olio evo Cotoletta di lonza al limone Piselli* Pane e Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio Insalata mista con pomodori Pane e frutta fresca	Insalata di riso Merluzzo al forno* Erbette* al parmigiano Pane e frutta fresca
2	Pasta alle zucchine Tonno Patate al forno* Pane e yogurt bio	Pasta all'olio Bocconcini di tacchino dorati Insalata con pomodori Pane e Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Zucchine trifolate Pane e frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpette di carne di manzo Piselli* Pane e frutta fresca	Pasta tonno Bastoncini di merluzzo* pomodori in insalata Pane e frutta fresca
3	Ravioli di magro burro e salvia Frittata di zucchine Carote julienne Pane e merendina	Pasta al pesto Arrosto di tacchino freddo Fagiolini* in insalata Pane e Frutta fresca	Passato di verdure c/pasta Tortino di patate Insalata mista Pane e frutta fresca	Riso al pomodoro Scaloppine di lonza zucchine trifolate* Pane e frutta fresca	Pasta all'olio Tortino di pesce* Patate al verde Pane e frutta fresca
4	Pasta al all'olio evo Petto di pollo dorato Insalata mista con mais Pane e budino	Pizza margherita Formaggio quick Finocchi in insalata Pane e Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpettone di carne verdure* Carote crude Pane e frutta fresca	Pasta alla ricotta Torino di verdure* Pomodori Pane e frutta fresca	Pasta fredda Uova strapazzate Fagiolini* in insalata Pane e frutta fresca



piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate all'origine come previsto UE 1169/2011

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.

MENU' DI EMERGENZA

- Pasta al pomodoro
- Pesce
- Verdura cotta*
- Pane e frutta