



SETTIMANA

1

Pasta al pomodoro
 Asiago
 Carote julienne
 Frutta di stagione

Pasta alla mimosa
 Arista al forno
 Zucchine* al forno
 Frutta di stagione

Pasta al ragù di manzo
 1/2p Mozzarella
 Pomodori e mais
 Gelato

Pasta olio e Parmigiano
 Fettina di tacchino
 dorata
 Fagiolini*
 Frutta di stagione

Crema di ceci con pasta
 Platessa* impanata
 Insalata mista
 Frutta di stagione

2

Tortellini di magro
 burro e salvia
 Frittata al formaggio
 Zucchine julienne
 Succo di frutta

Pasta olio e Parmigiano
 Platessa* impanata
 Erbette* olio e
 Parmigiano
 Frutta di stagione

Riso al pomodoro
 Cotoletta di lonza
 impanata
 Carote* all'olio
 Yogurt

Pasta al pesto
 Coscia pollo al forno
 Pomodori
 Frutta di stagione

Pastina in brodo
 Formaggio spalmabile
 Patate* prezzemolate
 Frutta di stagione

3

Pasta pomodoro e
 basilico*
 Tonno sgocciolato
 Pomodori e mais
 Budino

Risotto allo zafferano
 Petto di pollo dorato
 Carote e zucchine
 julienne
 Frutta di stagione

Pasta olio e Parmigiano
 Polpettine* manzo in
 umido
 Insalata verde
 Gelato

Passato di verdura* con
 riso
 Rollè di frittata
 Patate* al forno
 Frutta di stagione

Lasagne* al pesto
 Primo sale
 Carote julienne
 Frutta di stagione

4

Pizza Margherita
 1/2p Prosciutto cotto
 Insalata mista
 Yogurt

Crema di legumi con
 crostini
 Mozzarella
 Pomodori
 Frutta di stagione

Pasta al pesto
 Frittata al formaggio
 Insalata verde e mais
 Gelato

Pasta integrale al
 pomodoro
 Cotoletta di lonza
 impanata
 Carote julienne
 Frutta di stagione

Riso olio e Parmigiano
 Platessa* gratinata
 Fagiolini*
 Frutta di stagione

*prodotto surgelato

Ogni giovedì serviamo il pane integrale. Il pane è a basso contenuto di sodio. I prodotti contrassegnati da asterisco sono prodotti surgelati mentre gli altri legumi sono prodotti secchi. Prodotti biologici al 100 %: Pasta, riso, legumi, latte, yogurt, olio, pelati di pomodoro, uova. Al 60 % bio : frutta, verdure. Al 50 % bio : carne bovina Al 20 % carne avicola. Al 30 % salumi e formaggi
 Il nostro sale fino e grosso è iodato.

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione