



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Fagiolini* Frutta fresca 		<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura con orzo Cotolette di lonza Patate Frutta 		
2	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo agli aromi Coste all'olio Frutta fresca 		<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Carote e piselli* Budino 		
3	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Frittata/ uova strapazzate Cavolfiori* Frutta fresca 		<ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro olio e salvia Hamburger di carne bianca Carote Frutta fresca 		
4	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con zafferano Fusi di pollo al forno Broccoli* Frutta fresca 		<ul style="list-style-type: none"> Lasagne alla bolognese Lattuga e carote Yogurt 		

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina **VERDURA:** a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA:

PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale ; VIENE UTILIZZATO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

VIENE UTILIZZATO SALE IODATO

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

* 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.