



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 4/09 all'8/09		Risotto allo zafferano Fagioli cannellini agli aromi Zucchine* Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane - Frutta
2° SETTIMANA dall'11/09 al 15/09	Riso con tonno al naturale (bianco) Pomodori Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio Fagiolini* Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Zucchine* Pane integrale Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta	Pasta al sugo di verdure* Arrosto di lonza Insalata mista Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 18/09 al 22/09	Riso al pomodoro Tonno al naturale Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Arrosto di tacchino agli aromi Erbette* Pane Frutta	Raviolini di magro alla salvia ½ porz. di primosale Pomodori Frutta	Risotto allo zafferano Legumi in umido Carote julienne Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Lonza alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 25/09 al 29/09	Gnocchi al pesto Caprese Pane Frutta	Pasta all'olio evo^ Frittata^ Insalata mista Pane - Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane - Frutta	Risotto alla parmigiana Ceci agli aromi (solo infanzia) / Prosciutto cotto (solo primaria e secondaria) Zucchine al gratin* Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo in umido* Carote julienne Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 2/10 al 6/10	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Arrosto di tacchino al limone Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Fagioli cannellini agli aromi Zucchine* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 9/10 al 13/10	Riso con tonno al naturale (bianco) Pomodori Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Zucchine* Pane integrale Frutta	Pasta al sugo di verdure* Arrosto di lonza Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 16/10 al 20/10	Riso al pomodoro Tonno al naturale Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Arrosto di tacchino agli aromi Carote julienne Pane Frutta	Raviolini di magro alla salvia ½ porz. di italico Insalata mista Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Legumi in umido Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo Erbette* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 23/10 al 27/10	Gnocchi al pesto Asiago DOP Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio evo Merluzzo in umido* Erbette* Pane - Frutta	MENU SPECIALE DI OTTOBRE DA DEFINIRE	Risotto alla parmigiana Ceci agli aromi (solo infanzia) / Prosciutto cotto (solo primaria e secondaria) Zucchine* al gratin Pane - Frutta	Pasta integrale al pomodoro^ Frittata^ Fagiolini* Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 30/10 al 3/11	Pasta al pomodoro Pollo al forno Zucchine* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino al limone Insalata mista Pane Frutta	FESTA DI TUTTI I SANTI	Pasta al pesto Mozzarella Fagiolini* Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta

^: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda (per pesce gratinato, impanato).

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato