



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto alle verdure Formaggio spalmabile Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Pasta allo zafferano Lenticchie in umido Carote* all'olio Pane Frutta	Passato di verdure* con orzo Fusi di pollo al forno (sdi: petto di pollo) Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio evo Polpette di tonno Zucchine* all'olio Pane frutta	Pasta al ragu' Cavolfiori* gratinati Pane Torta
2	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Crema di cannellini con crostini Affettato di tacchino ½ porzione Insalata mista Pane Budino	Antipasto di verdure* miste al forno Pizza margherita Pane Frutta	Crema di zucchine* con riso Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla milanese Bastoncini di pesce* Carote all'olio Pane Frutta
3	Gnocchetti sardi alle zucchine* Mozzarella Carote julienne Pane integrale Frutta	Riso all'inglese Filetto di limanda* gratinata Spinaci* gratinati Pane Frutta	Passato di verdure* con crostini Frittata con formaggio Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Polenta Brasato di manzo Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Lenticchie agli aromi Zucchine* trifolate Pane Frutta
4	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio di oliva Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Antipasto di verdure* miste al forno Pizza margherita Pane Frutta	Pasta agli aromi Legumi alla pizzaiola Cavolfiori* gratinati Pane Budino	Crema di verdure* con riso Polpette di carne Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi alla romana Crescenza insalata Pane Frutta
5	Pasta integrale all'ortolana Formaggio Edamer Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Vellutata di zucchine e carote con pastina Filetto di limanda* gratinata Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Lasagne al ragù di manzo Misto di verdure* al vapore Pane Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Piselli* saltati Carote* all'olio Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Erbette* gratinate Pane Frutta



*prodotto surgelato all'origine
L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile tramite cartaceo da richiedere al personale di servizio. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario

