

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

3a SETTIMANA

LUNEDÌ	Pasta alla casereccia Gnocchetti sardi pomodoro e pancetta Risotto ai quattro formaggi Crema di carote Cous cous con verdure e curcuma	Bocconcini di lonza profumati Polpette in umido Legumi misti all'olio Insalata greca Melanzane e prosciutto cotto	Fagiolini* con cipolline Patate al prezzemolo Cappuccio julienne Insalata verde e mais Zucchine al pomodoro
MARTEDÌ	Risotto al ragù di pesce* Spaghetti all'aglione Gomiti olive e capperi Passato di verdure con pasta Spaghetti integrali tonno e capperi	Arrosto di vitellone Merluzzo* gratinato Frittata con cipolla rossa Mortadella e Montasio Bocconcini di tacchino con cetrioli e salsa yogurt	Patate al pomodoro Finocchio julienne Spinaci* all'agro Insalata di carote Pomodori olio e origano Carote in salsa Patate alla paprika
MERCOLEDÌ	Strozzapreti alla romagnola Conchiglie al pesto Risotto ricotta e pomodoro Pastina in brodo vegetale Riso integrale con crema di peperoni e speck croccanti	Piccata di pollo al prezzemolo Salsicce al vino Sformato di ricotta Insalata di tonno, carote e cannellini ALici alla livornese	Cicoria all'olio Insalata mista Melanzane a funghetto
GIOVEDÌ	Gnocchi di patate al pomodoro Bucatini in salsa Risotto con zucchine Minestrone con pasta Orzo con coriandoli di verdure	Filetti di Sogliola* al pomodoro Hamburger alla piastra Involtini di zucchine ed provolone Prosciutto crudo e salame Milano Insalata di tonno, cipolla rossa e rucola	Insalata di cetrioli Patate al forno Fagiolini* con cipolline Insalata tricolore Peperonata
VENERDÌ	Farfalle delicate al salmone* e ricotta Pasta al pomodoro fresco e basilico Risotto al limone Passato di legumi Farro con hummus di ceci e rucola	Pollo al limone Cotoletta milanese Legumi all'olio Caprese Scaloppina di suino con zucchine trifolate	Cicoria all'olio Nidi di patate al forno Finocchi all'agro Insalata di rucola Zucchine e patate in padella

SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
	pasta/riso all'olio	fettina di suino o bovino ai ferri	carote all'olio
	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile	insalata verde
	pasta/riso al ragù		

Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ dolce (2 tipologie di frutta di stagione, budino cioccolato o vaniglia, yogurt e dolce) e pane (a scelta tra all'olio e integrale) o grissini o crackers.

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.