

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

4a SETTIMANA

LUNEDÌ	Insalata di riso Pasta al pomodoro fresco e basilico Fusilli al pesto di basilico Zuppa d'orzo Pasta integrale alla mediterranea	Saltimbocca alla romana Spezzatino in bianco con porri Polpettine di soia Mortadella e provolone Mozzarella e pomodorini	Finocchi julienne Patate al pomodoro Cicoria ripassata Insalata mista Cavolfiori gratinati
MARTEDÌ	Pasta allo scoglio* Bombolotti cacio e pepe Mezze maniche rosate Passato di fagioli Orzo con tonno e piselli	Svizzerine al formaggio Filetto di platessa* gratinato Formaggio ai ferri Insalata di verdure miste e formaggio Speck e olive	Pomodori olio e origano Patate al forno Insalata di cetrioli Insalata di rucola Melanzane a funghetto
MERCOLEDÌ	Sedanini all'amatriciana Pasta olive e capperi Pasta aglio olio e peperoncino Pastina in brodo di carne Farro al pomodoro e basilico	Scaloppina di suino al burro e olive Pollo panato Frittata Insalata mista allo yogurt Montasio	Zucchine trifolate Insalata tricolore Bieta* all'agro Insalata di finocchi Cappuccio julienne
GIOVEDÌ	Gnocchi al pomodoro fresco Pasta al pesto Pasta alla checca Vellutata di spinaci* e patate Insalata di cous cous	Rollè di tacchino Frittura di pesce* Burger di legumi misti Speck e olive Pasticcio di melanzane e formaggio	Carote prezzemolate Cicoria all'agro Fagiolini al pomodoro Insalata di lattuga e olive Zucchine vapore
VENERDÌ	Linguine calamari* e verdure Spaghetti alla carbonara Pasta alla puttanesca Minestrone freddo Riso venere con gamberetti e zucchini	Arista in salsa piccante Tonno con rucola Lenticchie saporite Insalata con uova, carote e cannellini Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano	Peperonata Carote in salsa Spinaci * ripassati Insalata verde e mais Julienne di carote

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.