

## MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO

### 1a SETTIMANA

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta all'arrabbiata Pasta broccoli e alici* Zuppa di patate* Minestrone* Pasta al ragù	Pollo alla paprika Platessa al limone e capperi* Hamburger vegetale* Wurstel ai ferri Affettato misto: prosciutto crudo e salame Milano	Bieta al vapore* Finocchi sufati* Piselli al tegame* Patate lesse* Insalata a foglia e finocchi julienne
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta al pesto Spaghetti all'aglione Minestra di verdure* Ravioli al pomodoro* Zuppa di ceci	Tacchino agli aromi Seppie con piselli* Frittata patate e cipolle* Polpettine di ceci Affettato misto: prosciutto cotto e speck	Spinaci saltati [Dicembre: Zucca al forno]* Patate al forno* Cavolfiore gratinato* Zucca al forno* Insalata a foglia e carote julienne
<b>MERCOLEDÌ</b>	Lasagna ai funghi* Passato di verdure* Pasta con cime di rapa* Cous cous alle verdure Pasta al pesto	Spezzatino di manzo Lonza di maiale ai funghi Tortino patate e formaggio* Cotoletta alla milanese Affettato misto: prosciutto crudo e prosciutto cotto	Fagiolini all'olio* Carote prezzemolate* Insalata di patate* Cappuccio julienne Finocchi julienne e Insalata a foglia
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al ragù Gnocchi ai quattro formaggi* Minestra di lenticchie Crema di carote Risotto di piselli*	Platessa gratinata* Rotolo mozzarella e verdure* Frittata di verdure Burger vegetale ai ferri* Affettato misto: speck e salame Milano	Bietoline all'agro* Patate al forno* Verza stufata Carote julienne Cappuccio julienne e Insalata a foglia
<b>VENERDÌ</b>	Pasta all'amatriciana Pasta al pesto Crema di fagioli Passato di verdure* Pasta capperi olive e pomodoro	Pollo al limone Polenta con formaggio fuso Omelette alle verdure* Petto di tacchino ai ferri Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano	Cavoletti di bruxelle gratinati* Fagiolini in umido* Broccoli all'olio* Purè di patate Carote julienne e mais

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

**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 cracker**

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.