

MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO

2a SETTIMANA

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ	Risotto allo zafferano Pasta al radicchio (trevigiano) Zuppa di cipolle Pasta al pesto Pasta salsiccia e zucca*	Bocconcini di Arista Polpo e patate* Frittata di spinaci* Petto di tacchino ai ferri Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano	Patate al Rosmarino* Melanzane al funghetto [Dicembre: Radicchio al forno] Carote al vapore* Mais Cappuccio julienne e Insalata a foglia
MARTEDÌ	Pasta al ragù Pasta all'arrabbiata Zuppa di porri Cous cous alle verdure* Passato di verdure	Arrosto di suino Merluzzo alla Livornese* Burger vegetale* Cotoletta alla milanese Affettato misto: prosciutto crudo e salame Milano	Patate prezzemolate* Bieta all'agro* Spinaci al burro [Dicembre: Zucca al tegame]* Carote julienne Insalata a foglia e finocchi julienne
MERCOLEDÌ	Pasta al tonno Risotto in salsa di noci Minestrone di verdure* Pasta al pesto Ravioli burro e salvia*	Fusi di pollo ai funghi Omelette di Verdure* Sformatino di melanzane [Dicembre: Sformatino di zucca]* Petto di pollo ai ferri Affettato misto: prosciutto cotto e speck	Carote all'olio* Patate in umido* Finocchi al vapore* Cappuccio julienne Insalata a foglia e carote julienne
GIOVEDÌ	Gnocchi al pomodoro* Pasta con ragù vegetariano Zuppa di ceci Pasta al ragù Crema di carote	Spezzatino di bovino alla pizzaiola Salmone ai ferri* Polpettine di ceci Wurstel ai ferri Affettato misto: prosciutto crudo e prosciutto cotto	Fagiolini al pomodoro* Purè di patate Cicoria al vapore* Patate Fritte Finocchi julienne e Insalata a foglia
VENERDÌ	Risotto ai frutti di mare* Pasta speck e broccoli* Zuppa di cavolo* Pasta al pesto Gnocchi ai quattro formaggi*	Filetto di merluzzo capperi e limone* Svizzera ai ferri* Hamburger di lenticchie Uova all'occhio di bue Affettato misto: speck e salame Milano	Melanzane trifolate [Dicembre: Zucca al forno]* Piselli stufati* Patate al forno* Radicchio Carote julienne e mais

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, stracchio o formaggio spalmabile	insalata verde

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.