MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO			
3a SETTIMANA			
	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ	Pasta alla Puttanesca Risotto radicchio e speck Minestra di ceci Pasta al ragù Zuppa di fagioli	Bocconcini di pollo al latte Merluzzo gratinato* Polpettine di ceci Parmigiana di melanzane e mozzarella Affettato misto: speck e salame Milano	Purè di patate cicoria all'agro* Finocchi gratinati* Radicchio Finocchi julienne e Insalata a foglia
MARTEDÌ	Pasta pomodoro e piselli* Pasta alla Carbonara Passato di verdure* Pasta la pesto Tortellini panna e prosciutto*	Arista di maiale con verdure Omelette con funghi e formaggio Fagioli al pomodoro Sformatino di zucca* Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano	Patate al forno* Bieta all'agro* Zucca alla piastra* Carote julienne Cappuccio julienne e Insalata a foglia
MERCOLEDÌ	Raviolini in salsa aurora* Pasta al salmone* Zuppa d'orzo Pasta al ragù Minestrone di verdure*	Cotoletta alla milanese Filetto di merluzzo alle olive* Buger vegetale* Tortino di patate e formaggio* Affettato misto: prosciutto crudo e salame Milano	Patate prezzemolate* Cavolfiore al vapore* Fagiolini stufati* Mais Insalata a foglia e finocchi julienne
GIOVEDÌ	Pasta al forno* Risotto ai frutti di mare* Crema di carote Pasta al pesto Risotto ai piselli*	Tacchino alla cacciatora Frittata cipolle e patate* Trota alla mugnaia* Cotoletta alla milanese Affettato misto: prosciutto cotto e speck	Carote prezzemolate* Finocchi gratinati* Patate lesse* Capuccio Insalata a foglia e mais
VENERDÌ	Pasta panna e prosciutto Risotto ai porri Minestra di lenticchie Pasta al ragù Pasta al pesto	Fusi di pollo ai funghi Polpette al forno Burger di piselli* Petto di tacchino ai ferri Affettato misto: prosciutto crudo e prosciutto cotto	Piselli in umido* Finocchi al vapore* Purè di patate Radicchio al forno Insalata a foglia e carote julienne

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.