

MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO

4a SETTIMANA

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ	Pasta gorgonzola e noci Cous cous alle verdure* Zuppa di verdure miste* Risotto di Piselli* Pasta al ragù	Petto di pollo ai ferri Omelette al formaggio Polpettine di lenticchie Cotoletta alla milanese Affettato misto: prosciutto crudo e prosciutto cotto	Purè di patate Zucca al forno* Bieta ripassata* Carote julienne Insalata a foglia e mais
MARTEDÌ	Risotto 4 formaggi Cannelloni ricotta e zucca* Zuppa di cavolo* Pasta al pesto Minestrone di Verdure*	Hamburger saporiti* Arrosto di tacchino alle erbe Sformatino di zucca* Petto di tacchino ai ferri Affettato misto: speck e salame Milano	Carote prezzemolate* Patate al forno* Spinaci in padella [Dicembre: Bieta in nadalata]* Carote all'olio* Finocchi julienne e Insalata a foglia
MERCOLEDÌ	Pasta funghi e piselli* Risotto cozze e gamberi* Minestra di patate* Gnocchi ai quattro formaggi* Crema di carote	Salmone ai ferri* Pollo al forno* Frittata di cippolloti Polpettine di ceci Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano	Finocchi gratinati* Patate lesse* Caponata Mais Cappuccio julienne e Insalata a foglia
GIOVEDÌ	Gnocchi al pesto Spaghetti alla marinara* Zuppa ai broccoli* Passato di verdure* Pasta al ragù	Lonzetta alla salvia Filetto trota al forno* Polpettine di soia Torta salata zucca e funghi* Affettato misto: prosciutto crudo e salame Milano	Patate prezzemolate* Fagiolini all'agro* Piselli stufati* Cappuccio Insalata a foglia e carote julienne
VENERDÌ	Pasta all'aglione Tortellini panna e prosciutto* Crema di verdure* Pasta al pesto Zuppa di ceci	Polpette di manzo Nasello alla Livornese* Tortino di patate e formaggio* Petto di pollo ai ferri Affettato misto: prosciutto cotto e speck	Patate al forno* Bieta all'olio* Carote prezzemolate* Radicchio Insalata a foglia e finocchi 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.