

SETTIMANA 1 INVERNO (gennaio-marzo) PRANZO										
PRANZO			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF		Pasta e fagioli	Pasta al ragù	Pasta BIO all'amatriciana	Pasta al radicchio	Pasta al sugo di ai frutti di mare*	Risotto alla zucca	Lasagna* alla bolognese
		ALTERNATIVA FISSA		Pasta BIO alla puttanesca	Pasta pomodoro & pesto	Pasta ai formaggi	Pennette alla diavola	Gnocchi con crema di Taleggio	Pasta al ragù di salsiccia	Pasta con carciofi*
		ZUPPA/MINESTRA		Vellutata di broccoli*	Tortellini in brodo	Minestra* di fagioli con pasta	Zuppa di bietole* e ceci	Crema di funghi* e patate	Minestrone* con orzo BIO	Vellutata* di porri
		ALTERNATIVA FISSA		Pasta/ riso in bianco e al pomodoro						
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF		Cuori di merluzzo* MSC gratinato alle erbe	Spezzatino di manzo alla paprika	Arrosto di maiale BIO alle mele	Fusi di pollo al rosmarino	Bocconcini di pollo patate e piselli	Scaloppine di tacchino al latte	Filetto di Platessa* MSC alla mediterranea
		SECONDO VEGETARIANO		Tofu alla pizzaiola	Frittata BIO con patate	Torta pasqualina*	Fagioli BIO all'uccelletto	Quiche* radicchio e ricotta	Omelette BIO all'erba cipollina	Tortino di patate e ceci
		ALTERNATIVA FISSA		Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati						
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO		Piselli* al pomodoro	Cavolini di Bruxelles* al vapore	Fagiolini* al pomodoro	Broccoli* BIO al vapore	Bieta* al vapore	Verza stufata	Finocchi BIO al forno
		2 CONTORNO CALDO		Patate lesse	Patate prezzemolate	Patate al vapore	Patate al rosmarino	Stick di patate*	Patate dolci al forno	Patate prezzemolate
1 CONTORNI FREDDO			Insalata di radicchio e uvetta	Cavolo rosso in insalata	Insalata cappuccio	Cavolo verde in insalata	Carote BIO grattugiate e mais	Radicchio rosso	Barbabietola grattugiata	
2 CONTORNO FREDDO			Carote julienne	Finocchi BIO in insalata e olive nere	Carote BIO julienne	Carote e olive	Cavolo cappuccio	Finocchi BIO in insalata	Carote BIO grattugiate	
FRUTTA E DESSERT			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Mela AQUA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
			Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	
			Budino/Yogurt BIO /Dessert							
PANE			Pane assortito / Crackers / Grissini							
SETTIMANA 1 INVERNO (gennaio-marzo) CENA										
CENA			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF		Risotto allo zafferano	Pasta al salmone*	Lasagne* alla bolognese	Ravioli agli aromi	Spaghetti alla gricia	Pasta BIO all'arrabbiata	Pasta speck e radicchio
		ALTERNATIVA FISSA		Pasta alla boscaiola	Pasta alla sorrentina	Pasta al pesto rucola	Pasta pomodoro e ricotta	Risotto alla barbabietola	Pasta prosciutto e piselli*	Pasta BIO broccoli* e acciughe
		ZUPPA/MINESTRA		Zuppa* di cipolle	Minestra* di verza e fagioli	Vellutata* di finocchi e carote	Minestra* di riso e lenticchie	Crema di cavolfiori*	Passato di verdure* con crostini	Zuppa del contadino*
		ALTERNATIVA FISSA		Pasta/ riso in bianco e al pomodoro						
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF		Spezzatino di maiale al vino bianco	Cuori di nasello* MSC all'acquapazza	Bocconcini di pollo BIO all'arancia	Salsiccia al forno	Trancio di nasello* MSC alle olive	Cosce di pollo arrosto	Arrosto di tacchino agli aromi
		SECONDO VEGETARIANO		Polpette di patate e fagioli	Sformato di spinaci*	Frittata BIO alle erbe	Tortino di farro e formaggio	Omelette BIO con cipolla	Fagioli borlotti in umido	Ricotta gratinata
		ALTERNATIVA FISSA		Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati						
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO		Cavolfiore* BIO al vapore	Bietole* all'agro	Broccoli* BIO gratinati	Carote e piselli* brasati	Sedano rapa al forno	Catalogna BIO ripassata	Cavolo brasato
		2 CONTORNO CALDO		Patate arrosto	Patate al vapore	Patate alla curcuma	Patate e porri al forno	Patate prezzemolate	Stick di patate*	Patate arrosto
1 CONTORNO FREDDO			Insalata di carote BIO e mais	Sedano rapa in insalata con uvetta	Radicchio rosso	Finocchi BIO filè	Radicchio rosso	Radicchio in insalata	Carote BIO grattugiate	
2 CONTORNO FREDDO			Radicchio con olive	Spinacino	Barbabietola grattugiata	Cavolo cappuccio con carote	Insalata russa	Cavolo cappuccio	Radicchio rosso con olive	
FRUTTA E DESSERT			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
			Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	
			Budino/Yogurt BIO /Dessert							
PANE			Pane assortito / Crackers / Grissini							

SETTIMANA 2 INVERNO (gennaio-marzo) PRANZO										
PRANZO			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF		Pasta BIO al ragù bianco	Pasta al pesto	Pizzoccheri alla Valtellinese	Risotto ai funghi*	Tortellini in brodo	Pasta alla carbonara	Pasta gratinata alle verdure
		ALTERNATIVA FISSA		Gnocchi ai formaggi	Mezze maniche al ragù	Spaghetti alla gricia	Pasta prosciutto e piselli*	Lasagne* alla Ligure	Risotto alla pescatora*	Pennette alla diavola
		ZUPPA/MINESTRA		Crema di legumi	Zuppa* di verza e patate	Pasta e fagioli BIO	Trofie alla puttanesca	Zuppa* di ceci	Vellutata* di broccoli*	Minestrone* di verdure con riso
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF		Scaloppina di maiale al limone	Baccalà* in umido	Arrosto di tacchino BIO agli aromi	Bocconcini di pollo dorati	Filetto di salmone* MSC agli agrumi	Spezzatino di tacchino e carote	Fettine di manzo alla pizzaiola
		SECONDO VEGETARIANO		Ricotta al forno	Frittata BIO ai porri	Lenticchie in umido	Fagioli rossi stufati	Frittata BIO ai carciofi	Quiche* radicchio e ricotta	Farinata di ceci al rosmarino
		ALTERNATIVA FISSA	Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati							
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO		Cavolfiori* BIO alla curcuma	Carciofi al forno	Cavolo stufato	Broccoli* BIO all'olio EVO aromatico	Cicoria in padella	Finocchi BIO al vapore	Spinaci* al formaggio
		2 CONTORNO CALDO		Patate arrosto	Patate spadellate	Patate al vapore	Patate AQUA alla triestina	Patate prezzemolate	Patate al rosmarino	Patate e porri in padella
		1 CONTORNI FREDDO		Spinacio in insalata	Carpaccio di sedano rapa	Radicchio con olive	Radicchio in insalata con noci	Barbabietola grattugiata	Carote julienne	Radicchio rosso
2 CONTORNO FREDDO			Radicchio rosso	Cavolo cappuccio	Finocchio BIO in insalata	Carote julienne	Cavolo cappuccio	Insalata capricciosa	Carote BIO julienne	
FRUTTA E DESSERT			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca BIO di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
			Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	
		Budino/Yogurt BIO /Dessert								
PANE		Pane assortito / Crackers / Grissini								
SETTIMANA 2 INVERNO (gennaio-marzo) CENA										
CENA			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF		Ravioli di magro all'olio aromatico	Risotto alla salsiccia	Pasta BIO all'arrabbiata	Pasta BIO al ragù vegetale	Gnocchetti sardi con zafferano e speck	Penne al sugo di olive	Risotto allo zafferano
		ALTERNATIVA FISSA		Orecchiette con broccoli*	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta ai funghi*	Lasagne* al forno	Pasta e broccoli*	Orecchiette con salsiccia	Pasta all'amatriciana
		ZUPPA/MINESTRA		Zuppa* di verza	Vellutata* di cavolfiori*	Minestra* di lenticchie	Vellutata* di carote	Zuppa del contadino*	Tortellini in brodo	Vellutata* di finocchi
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF		Costine di suino al forno	Polpettone di manzo	Arista di maiale alla senape	Cuori di nasello* MSC alla pizzaiola	Saltimbocca alla romana	Scaloppine di maiale al marsala	Goulasch all'ungherese
		SECONDO VEGETARIANO		Frittata alle erbe	Sformato agli spinaci*	Burger broccoli*	Lenticchie BIO in umido	Fagioli all'uccelletto	Tofu* al forno con verdure	Omelette alle carote
		ALTERNATIVA FISSA	Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati							
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO		Finocchi BIO all'olio EVO aromatico	Cavolfiore* BIO al gratin	Cavolo stufato con porri	Verza con olive in padella	Cicoria in padella	Broccoli* BIO al vapore	Bietole* all'agro
		2 CONTORNO CALDO		Patate schiacciate al forno	Patate arrosto	Patate al prezzemolo	Patate arrosto	Stick di patate*	Patate al vapore	Patate arrosto
		1 CONTORNO FREDDO		Cavolo cappuccio in insalata	Insalata di finocchi BIO e carote	Radicchio in insalata con noci	Radicchio rosso	Carote BIO julienne	Verza in insalata	Insalata capricciosa
2 CONTORNO FREDDO			Finocchi BIO filè	Spinacino	Insalata capricciosa	Insalata con mele e cavoli	Spinacino	Finocchi BIO in insalata e olive nere	Carote julienne	
FRUTTA E DESSERT			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
			Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	
		Budino/Yogurt BIO /Dessert								
PANE		Pane assortito / Crackers / Grissini								

SETTIMANA 3 INVERNO (gennaio-marzo) PRANZO									
PRANZO		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF	Pasta BIO alla carbonara	Tortelli di carne al pomodoro	Pasta ai formaggi con stracchino	Risotto alla zucca	Pasta al salmone*	Pasta alla birra e speck	Timballo di pasta al forno
		ALTERNATIVA FISSA	Mezze penne con zucchine*	Pasta all'amatriciana	Pasta alle olive	Gnocchetti sardi alla monzese	Spaghetti aglio,olio e peperoncino	Pasta con cavolfiore*	Pasta alla cenere
		ZUPPA/MINESTRA	Zuppa* di cavolo con crostini	Minestra* d'orzo	Zuppa* di ceci e cicoria	Vellutata* porri e patate	Crema di cavolfiori* e curcuma	Minestra* di lenticchie	Passato di verdura*
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF	Scaloppa di pollo a rosmarino	Cuori di nasello* MSC alla mediterranea	Spezzatino di manzo con patate e piselli*	Costine di suino alla diavola	Filetto di Eglefino* MSC alle erbe	Bocconcini di pollo al curry	Polpettonedi vitellone alle verdure
		SECONDO VEGETARIANO	Falafel di ceci	Scamorza al forno e radicchio	Bastoncini di tofu croccante al forno	Lenticchie BIO stufate	Sformato di patate e provola	Frittata BIO ai funghi	Farinata di ceci
		ALTERNATIVA FISSA	Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati						
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO	Verza al pomodoro	Cicoria in padella	Cavolo BIO stufato	Spinaci* al burro	Broccolo* BIO gratinato	Zucchine* al forno	Cavolini di bruxelles* stufati
		2 CONTORNO CALDO	Patate in padella	Patate al vapore	Patate al rosmarino	Patate sabbiate	Patate prezzemolate	Patate all'olio EVO aromatico	Patate al forno
		1 CONTORNI FREDDO	Spinacino	Finocchi BIO filè	Carote con olive	Sedano rapa in insalata	Finocchi BIO in insalata con arance	Insalata mista con olive	Radicchio rosso
2 CONTORNO FREDDO		Carpaccio di barbabietola	Cavolo cappuccio	Carote BIO julienne	Carote julinne	Cavolo cappuccio	Radicchio in insalata con noci	Insalata mista con carote	
FRUTTA E DESSERT		Frutta fresca di stagione Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione BIO Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Banana Equosolidale BIO	
		Budino/Yogurt BIO /Dessert							
PANE		Pane assortito / Crackers / Grissini							
SETTIMANA 3 INVERNO (gennaio-marzo) CENA									
CENA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF	Pizzoccheri alla Valtellinese	Risotto gorgonzola e speck	Gnocchi con pesto di rucola	Pasta BIO al ragù di lenticchie	Pasta con i broccoli	Pasta pomodoro e pesto	Spaghetti zafferano e vongole*
		ALTERNATIVA FISSA	Pasta alla sorrentina	Orecchiette alle cime di rapa	Pasta all'arrabbiata	Pasta alla carbonara	Pasta alle vongole*	Risotto alla zucca	Pasta broccoli* e acciughe
		ZUPPA/MINESTRA	Vellutata* di carote e zenzero	Minestra di verdure* con crostini	Vellutata* di finocchi	Tortellini in brodo	Zuppa* di legumi BIO	Crema di cavolfiore*	Minestrone* invernale con pasta
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF	Trancio di salmone* MSC al forno con aromi	Scaloppine di pollo BIO al limone	Wurstel al forno	Saltimbocca alla romana	Cuori di nasello* MSC olive nere	Arrosto di maiale agli aromi	Scaloppa di pollo al limone
		SECONDO VEGETARIANO	Frittata BIO agli spinaci	Curry di lenticchie	Tofu* alla pizzaiola	Ricotta gratinata	Torta salata alla zucca e ricotta	Burger di farro e spinaci*	Polpette di fagioli
		ALTERNATIVA FISSA	Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati						
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO	Cavolfiore* BIO al gratin	Zucca al forno	Macedonia di verdure* al vapore	Bietole* all'agro	Finocchi BIO al forno	Cicoria al vapore	Cavolfiori* BIO alla curcuma
		2 CONTORNO CALDO	Patate sabbiate	Patate al forno	Patate in padella	Patate al vapore	Patate gratinate	Patate all'olio	Patate al rosmarino
		1 CONTORNO FREDDO	Radicchio rosso	Insalata con mele e cavoli	Spinacino	Insalata verde	Cavolo cappuccio	Finocchi BIO in insalata e olive nere	Radicchio rosso
2 CONTORNO FREDDO		Finocchi BIO filè	Insalata mista	Insalata capricciosa	Insalata di radicchio e carote	Finocchi BIO in insalata e olive nere	Insalata di cavolo verza	Carote in insalata	
FRUTTA E DESSERT		Frutta fresca di stagione Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Banana Equosolidale BIO	
		Budino/Yogurt BIO /Dessert							
PANE		Pane assortito / Crackers / Grissini							

SETTIMANA 4 INVERNO (gennaio-marzo) PRANZO										
PRANZO			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF		Tagliatelle al ragù	Risotto alla pescatora*	Pasta al forno pasticciata	Pasta con crema di broccoli* e pecorino	Pasta alla tonnara	Pasta BIO al sugo di olive	Trofie al pesto
		ALTERNATIVA FISSA		Fusilli alla crema di zucca	Pasta alla carbonara	Pasta alla gricia	Pasta prosciutto e piselli*	Lasagne* alla Ligure	Risotto alla pescatora*	Mezze maniche pomodoro e olive
		ZUPPA/MINESTRA		Minestra* di verze e patate	Pasta e lenticchie BIO	Minestra di verdure* con pasta	Zuppa* di cipolle gratinata	Crema di carote con orzo	Zuppa* di cereali	Minestra* di cavolo
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF		Straccetti di pollo BIO agli agrumi	Filetto di platessa* MSC alla mugnaia	Salsiccia al forno	Brasato al vino rosso	Filetto di merluzzo* MSC alla livornese	Arrosto di tacchino al latte	Cosce di pollo al rosmarino
		SECONDO VEGETARIANO		Omelette BIO alle erbe	Sformato di zucca e taleggio	Ceci BIO al forno alla paprika	Spezzatino di seitan*	Frittata BIO con carciofi	Farinata di ceci alle erbe aromatiche	Doratine di formaggio al forno
		ALTERNATIVA FISSA		Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati						
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO		Bietole* al vapore	Cavolfiore* BIO all'olio EVO aromatizzato	Cavolo rosso stufato	Spinaci* al vapore	Finocchi BIO gratinati	Broccoli* BIO al forno	Cicoria in padella
		2 CONTORNO CALDO		Patate al vapore	Patate al forno	Patate al forno	Patate stick* al forno	Patate sabbiate	Patate al vapore	Patate all'olio EVO
		1 CONTORNI FREDDO		Cavolo cappuccio in insalata	Barbabietola grattugiata	Radicchio in insalata con noci	Finocchi in insalata	Carote julienne	Verza in insalata	Insalata capricciosa
2 CONTORNO FREDDO			Finocchi BIO filè	Cavolo cappuccio	Insalata capricciosa	Insalata con mele e cavoli	Cavolo cappuccio	Finocchi BIO in insalata e olive nere	Carote julienne	
FRUTTA E DESSERT			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Mela AQUA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
			Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	
			Budino/Yogurt BIO /Dessert							
PANE			Pane assortito / Crackers / Grissini							
SETTIMANA 4 INVERNO (gennaio-marzo) CENA										
CENA			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF		Orecchiette broccoli* e cavolini di bruxelles*	Pasta all'arrabbiata	Pasta BIO al ragù vegetale	Gnocchi alla sorrentina gratinati	Pasta BIO pomodoro e ricotta	Pasta al cavolfiore*	Gnocchi alla sorrentina
		ALTERNATIVA FISSA		Spaghetti all'amatriciana	Fusilli alla cenere	Tortellini panna e prosciutto	Pasta al pesto di rucola	Pennette al salmone*	Lasagne* alla bolognese	Risotto allo zafferano
		ZUPPA/MINESTRA		Pasta e fagioli	Passato di verdura* con riso	Zuppa* contadina	Vellutata* di zucca	Crema di cavolfiore* e curcuma	Minestra* di lenticchie e riso	Vellutata* di porri e patate
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF		Cuori di nasello* MSC all'acqua pazza	Arrosto di tacchino agli aromi	Spezzatino di tacchino	Filetto di salmone* MSC gratinato al forno	Arista di maiale alla senape	Scaloppina di vitello al vino	Fettine di pollo alla salvia
		SECONDO VEGETARIANO		Ricotta gratinata	Lenticchie BIO al pomodoro	Burger di cannellini e soia	Fagioli BIO all'uccelletto	Sformato di carote	Tofu al forno con verdure	Frittata BIO ai porri
		ALTERNATIVA FISSA		Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati						
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO		Finocchi BIO al vapore	Broccoletti* BIO in padella	Verza al forno	Piselli* brasati	Cavolfiore* BIO all'olio	Spinaci* al vapore	Verza al pomodoro
		2 CONTORNO CALDO		Patate al forno	Patate al vapore	Patate alla paprika	Patate al prezzemolo	Patate all'olio	Patate al rosmarino	Patate al forno
		1 CONTORNO FREDDO		Insalata di carote BIO e mais	Sedano rapa in insalata con uvetta	Cavolo cappuccio	Finocchi BIO filè	Finocchi in insalata	Radicchio in insalata	Carote BIO grattugiate
2 CONTORNO FREDDO			Carote con olive	Radicchio rosso	Barbabietola grattugiata	Insalata mista con carote BIO	Insalata russa	Cavolo cappuccio	Radicchio con olive	
FRUTTA E DESSERT			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
			Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	Frutta fresca di stagione	Banana Equosolidale BIO	
			Budino/Yogurt BIO /Dessert							
PANE			Pane assortito / Crackers / Grissini							