MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO									
1a SETTIMANA									
	С	Ravioli al pomodoro	С	Spiedini al rosmarino	С	Bieta* all'olio			
	С	Pasta al pesto	С	Prosciutto crudo e salame Milano	С	Patate al forno			
LUNEDÌ	v	Farfalle in salsa aurora	v	Hamburger vegetale*	v	Fagiolini* al pomodoro			
	М	Pasta e fagioli estiva	PF	Insalata con prosciutto cotto, mais e olive	PF	Insalata di finocchi			
	NML	Riso integrale con piselli	NML	Pollo in umido	NML	Melanzane a funghetto			
	С	Pasta gamberetti* e zucchine	С	Rollè farcito	С	Carote* in salsa			
	С	Risotto al limone	С	Sogliola* alla mugnaia	С	Cicoria ripassata			
MARTEDÌ	v	Pasta alla checca	v	Legumi all'olio	v	Spinaci* all'olio			
	М	Passato di verdure* con pasta	PF	Caprese	PF	Insalata di rucola			
	NML	Farro con verdure grigliate	NML	Trota gratinata 🧭	NML	Zucchine gratinate			
	С	Pasticcio di maccheroni	С	Bocconcini al pomodoro fresco	С	Melanzane trifolate			
	С	Insalata di orzo perlato e verdure grigliate	С	Filetto di nasello* olio e limone	С	Bieta* all'agro			
MERCOLEDÌ	v	Risotto e gorgonzola	v	Formaggio ai ferri	v	Carote julienne			
	М	Farfalle in crema di carote	PF	Prosciutto cotto e Asiago	PF	Insalata mista			
	NML	Pennette integrali estive	NML	Burger di ceci	NML	Caponata			
	С	Pasta all'amatriciana	С	Pollo arrosto	С	Patate prezzemolate			
	С	Pasta al pomodoro fresco e basilico	С	Platessa* saporita	С	Pomodori olio e prezzemolo			
GIOVEDÌ	v	Risotto all'ortolana	v	Polpettine di soia	v	Fagiolini* al pomodoro			
	М	Zuppa di cipolle	PF	Prosciutto cotto e speck	PF	Insalata verde e mais			
	NML	Orzotto giallo con ragù di mare	NML	Carne di bovino in salsa di peperoni	NML	Finocchi Julienne			
VENERDÌ	С	Pasta aglio olio e peperoncino	С	Involtini di tacchino e formaggio	С	Asparagi all'olio			
	С	Pasta alle vongole	С	Svizzerine alla piastra	С	Patate al basilico			
	v	Gnocchi al pomodoro	v	Frittata di cipolle	V	Cicoria all'agro			
	М	Minestrone* con riso	PF	Prosciutto crudo e Montasio	PF	Insalata di finocchi			
	NML	Grano saraceno con melanzane	NML	Filetti di sgombro gratinati	NML	Insalata tricolore			

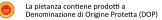
SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
	pasta/riso all'olio	fettina di suino o bovino ai ferri	carote all'olio
	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile	insalata verde
	pasta/riso al ragù		

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 presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

La pietanza è a base di materie prime di origine biologica.





C Linea Classica

V Linea Vegetariana

M Minestra

PF Piatto Freddo

NML NutriMed Line (linea Mediterranea)