



















MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

1a SETTIMANA

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

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



La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council (MSC)



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

C Linea Classica

V Linea Vegetariana

M Minestra

PF Piatto Freddo

NML NutriMed Line (linea Mediterranea)

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 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.