

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

2a SETTIMANA

LUNEDÌ	<p>C Farfalle al limone</p> <p>C Risotto all'ortolana </p> <p>V Bucatini ricotta e pomodoro</p> <p>M Minestrone primavera </p> <p>NML Risotto integrale al basilico</p>	<p>C Scaloppina di suino al burro e olive</p> <p>C Involtini di bovino al pomodoro </p> <p>V Burger di ceci </p> <p>PF Prosciutto crudo e prosciutto cotto </p> <p>NML Hamburger di alici </p>	<p>C Carota julienne</p> <p>C Patate al pomodoro</p> <p>V Spinaci* all'olio </p> <p>PF Insalata mista</p> <p>NML Insalata di cetrioli</p>	
MARTEDÌ	<p>C Pasta alla crudaïola e pesce spada* </p> <p>C Pasta al pomodoro fresco e basilico </p> <p>V Risotto alle verdure </p> <p>M Passato di ceci con riso </p> <p>NML Farro risottato </p>	<p>C Filetto di nasello* alle erbe aromatiche </p> <p>C Pollo alla cacciatora </p> <p>V Frittata </p> <p>PF Insalata di lattuga e Italice</p> <p>NML Insalata di ceci e crescenza</p>	<p>C Melanzane alla piastra</p> <p>C Patate al forno </p> <p>V Julienne di carote</p> <p>PF Insalata di rucola</p> <p>NML Finocchi all'agro</p>	
MERCOLEDÌ	<p>C Pasta alla puttanesca</p> <p>C Maccheroni all'ortolana</p> <p>V Risotto in crema di verdure </p> <p>M Pastina in brodo vegetale*</p> <p>NML Riso integrale con peperoni, zenzero e limone</p>	<p>C Arrosto di bovino </p> <p>C Bocconcini di tacchino al latte</p> <p>V Parmigiana di melanzane</p> <p>PF Prosciutto cotto arrosto e Italice</p> <p>NML Platessa* panata </p>	<p>C Zucchine al parmigiano</p> <p>C Insalata tricolore</p> <p>V Cicoria all'olio</p> <p>PF Insalata verde e mais</p> <p>NML Patate prezzemolate </p>	
GIOVEDÌ	<p>C Pasta al pesto</p> <p>C Pasta all'arrabbiata </p> <p>V Risotto al gorgonzola</p> <p>M Crema di spinaci* con pasta </p> <p>NML Tagliatelle integrali alla caprese</p>	<p>C Tonno alla pizzaiola </p> <p>C Straccetti al vino</p> <p>V Fagioli e lenticchie in umido </p> <p>PF Salame Milano e Montasio </p> <p>NML Burger vegetale*</p>	<p>C Carote* in salsa </p> <p>C Insalata mista</p> <p>V Asparagi all'olio</p> <p>PF Insalata di finocchi</p> <p>NML Zucchine gratinate</p>	
VENERDÌ	<p>C Pasta tonno e menta </p> <p>C Pasta olive e pomodoro fresco</p> <p>V Riso pilaf con verdure</p> <p>M Passato di verdure </p> <p>NML Sfornato di orzo primaverile </p>	<p>C Hamburger alle erbe </p> <p>C Anelli di calamari* in umido</p> <p>V Formaggio ai ferri</p> <p>PF Insalata mista allo yogurt</p> <p>NML Sogliola alla mugnaia* </p>	<p>C Insalata di carote</p> <p>C Fagiolini* all'agro </p> <p>V Patate al forno</p> <p>PF Insalata tricolore</p> <p>NML Melanzane a funghetto</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.