



MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

3a SETTIMANA

LUNEDÌ	<p>C Pasta alla casereccia</p> <p>C Gnocchetti sardi pomodoro e pancetta</p> <p>V Risotto ai quattro formaggi</p> <p>M Crema di carote</p> <p>NML Cous cous con verdure* e curcuma</p>	<p>C Bocconcini di lonza profumati</p> <p>C Polpette in umido</p> <p>V Legumi misti all'olio</p> <p>PF Insalata greca</p> <p>NML Melanzane e prosciutto cotto</p>	<p>C Fagiolini* con cipolline</p> <p>C Patate al prezzemolo</p> <p>V Cappuccio julienne</p> <p>PF Insalata verde e mais</p> <p>NML Zucchine al pomodoro</p>
MARTEDÌ	<p>C Risotto al ragù di pesce*</p> <p>C Spaghetti all'aglione</p> <p>V Gomiti olive e capperi</p> <p>M Passato di verdure con pasta</p> <p>NML Spaghetti integrali tonno e capperi</p>	<p>C Arrosto di vitellone</p> <p>C Merluzzo* gratinato</p> <p>V Frittata con cipolla rossa</p> <p>PF Mortadella e Montasio</p> <p>NML Bocconcini di tacchino con cetrioli e salsa yogurt</p>	<p>C Patate al pomodoro</p> <p>C Finocchio julienne</p> <p>V Spinaci* all'agro</p> <p>PF Insalata di carote</p> <p>NML Pomodori olio e prezzemolo</p>
MERCOLEDÌ	<p>C Strozzapreti alla romagnola</p> <p>C Conchiglie al pesto</p> <p>V Risotto ricotta e pomodoro</p> <p>M Pastina in brodo vegetale*</p> <p>NML Riso integrale con crema di peperoni e speck croccanti</p>	<p>C Piccata di pollo al prezzemolo</p> <p>C Salsicce al vino</p> <p>V Sformato di ricotta</p> <p>PF Insalata di tonno, carote e cannellini</p> <p>NML Alici alla livornese</p>	<p>C Carote* in salsa</p> <p>C Patate alla paprika</p> <p>V Cicoria all'olio</p> <p>PF Insalata mista</p> <p>NML Melanzane a funghetto</p>
GIOVEDÌ	<p>C Gnocchi di patate al pomodoro</p> <p>C Bucatini in salsa</p> <p>V Risotto con zucchini</p> <p>M Minestrone con pasta</p> <p>NML Orzo con coriandoli di verdure</p>	<p>C Filetti di Sogliola* al pomodoro</p> <p>C Hamburger alla piastra</p> <p>V Involtini di zucchini e provolone</p> <p>PF Prosciutto crudo e salame Milano</p> <p>NML Insalata di tonno, cipolla rossa e rucola</p>	<p>C Insalata di cetrioli</p> <p>C Patate al forno</p> <p>V Fagiolini* con cipolline</p> <p>PF Insalata tricolore</p> <p>NML Peperonata</p>
VENERDÌ	<p>C Farfalle delicate al salmone* e ricotta</p> <p>C Pasta al pomodoro fresco e basilico</p> <p>V Risotto al limone</p> <p>M Passato di legumi</p> <p>NML Farro con hummus di ceci e rucola</p>	<p>C Pollo al limone</p> <p>C Cotoletta milanese</p> <p>V Legumi all'olio</p> <p>PF Caprese</p> <p>NML Scaloppina di suino con zucchini trifolate</p>	<p>C Cicoria all'olio</p> <p>C Nidi di patate al forno</p> <p>V Finocchi all'agro</p> <p>PF Insalata di rucola</p> <p>NML Zucchine e patate in padella</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.