MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO									
3a SETTIMANA									
	С	Pasta alla casereccia	С	Bocconcini di lonza profumati	С	Fagiolini* con cipolline			
	С	Gnocchetti sardi pomodoro e pancetta	С	Polpette in umido	С	Patate al prezzemolo			
LUNEDÌ	v	Risotto ai quattro formaggi	v	Legumi misti all'olio	V	Cappuccio julienne			
	М	Crema di carote	PF	Insalata greca	PF	Insalata verde e mais			
	NML	Cous cous con verdure* e curcuma	NML	Melanzane e prosciutto cotto	NML	Zucchine al pomodoro			
	С	Risotto al ragù di pesce*	С	Arrosto di vitellone	С	Patate al pomodoro			
	С	Speghetti all'aglione	С	Merluzzo* gratinato	С	Finocchio julienne			
MARTEDÌ	v	Gomiti olive e capperi	v	Frittata con cipolla rossa	v	Spinaci* all'agro			
	М	Passato di verdure con pasta	PF	Mortadella e Montasio	PF	Insalata di carote			
	NML	Spaghetti integrali tonno e capperi	NML	Bocconcini di tacchino con cetrioli e salsa yogurt	NML	Pomodori olio e prezzemolo			
MERCOLEDÌ	С	Strozzapreti alla romagnola	С	Piccata di pollo al prezzemolo	С	Carote* in salsa			
	С	Conchiglie al pesto	С	Salsicce al vino	С	Patate alla paprika			
	v	Risotto ricotta e pomodoro	v	Sformato di ricotta	v	Cicoria all'olio			
	М	Pastina in brodo vegetale*	PF	Insalata di tonno, carote e cannellini	PF	Insalata mista			
	NML	Riso integrale con crema di peperoni e speck croccanti	NML	Alici alla livornese	NML	Melanzane a funghetto			
	С	Gnocchi di patate al pomodoro	С	Filetti di Sogliola* al pomodoro	С	Insalata di cetrioli			
	С	Bucatini in salsa	С	Hamburger alla piastra	С	Patate al forno			
GIOVEDÌ	v	Risotto con zucchine	v	Involtini di zucchine e provolone	v	Fagiolini* con cipolline			
	М	Minestrone con pasta	PF	Prosciutto crudo e salame Milano	PF	Insalata tricolore			
	NML	Orzo con coriandoli di verdure	NML	Insalata di tonno, cipolla rossa e rucola	NML	Peperonata			
VENERDÌ	С	Farfalle delicate al salmone* e ricotta	С	Pollo al limone	С	Cicoria all'olio			
	С	Pasta al pomodoro fresco e basilico	С	Cotoletta milanese	С	Nidi di patate al forno			
	v	Risotto al limone	v	Legumi all'olio	v	Finocchi all'agro			
	М	Passato di legumi	PF	Caprese	PF	Insalata di rucola			
	NML	Farro con hummus di ceci e rucola	NML	Scaloppina di suino con zucchine trifolate	NML	Zucchine e patate in padella			

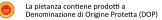
SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
	pasta/riso all'olio	fettina di suino o bovino ai ferri	carote all'olio
	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile	insalata verde
	pasta/riso al ragù		

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.

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)