

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

4a SETTIMANA

LUNEDÌ	<p>C Insalata di riso</p> <p>C Pasta al pomodoro fresco e basilico </p> <p>V Fusilli al pesto di basilico</p> <p>M Zuppa d'orzo </p> <p>NML Pasta integrale alla mediterranea</p>	<p>C Saltimbocca alla romana </p> <p>C Spezzatino in bianco con porri </p> <p>V Polpettine di soia</p> <p>PF Mortadella e provolone</p> <p>NML Mozzarella e pomodorini</p>	<p>C Finocchi julienne</p> <p>C Patate al pomodoro </p> <p>V Cicoria ripassata</p> <p>PF Insalata mista</p> <p>NML Cavolfiori gratinati</p>		
MARTEDÌ	<p>C Pasta allo scoglio*</p> <p>C Bombolotti cacio e pepe</p> <p>V Mezze maniche rosate</p> <p>M Passato di fagioli </p> <p>NML Orzo con tonno e piselli </p>	<p>C Svizzere al formaggio</p> <p>C Filetto di platessa* gratinato </p> <p>V Formaggio ai ferri</p> <p>PF Insalata di verdure miste e formaggio</p> <p>NML Speck e olive </p>	<p>C Pomodori olio e prezzemolo</p> <p>C Patate al forno </p> <p>V Insalata di cetrioli</p> <p>PF Insalata di rucola</p> <p>NML Melanzane a funghetto</p>		
MERCOLEDÌ	<p>C Sedanini all'amatriciana</p> <p>C Pasta alla puttanesca </p> <p>V Pasta aglio olio e peperoncino </p> <p>M Pastina in brodo di carne</p> <p>NML Farro al pomodoro e basilico </p>	<p>C Scaloppina di suino al burro e olive</p> <p>C Pollo panato </p> <p>V Frittata </p> <p>PF Insalata mista allo yogurt</p> <p>NML Montasio </p>	<p>C Zucchine trifolate</p> <p>C Insalata tricolore</p> <p>V Bieta* all'agro </p> <p>PF Insalata di finocchi</p> <p>NML Cappuccio julienne</p>		
GIOVEDÌ	<p>C Gnocchi al pomodoro fresco </p> <p>C Pasta al pesto</p> <p>V Pasta alla checca</p> <p>M Vellutata di spinaci* e patate </p> <p>NML Insalata di cous cous</p>	<p>C Rollè di tacchino</p> <p>C Frittura di pesce*</p> <p>V Burger di legumi misti </p> <p>PF Speck e olive </p> <p>NML Pasticcio di melanzane e formaggio</p>	<p>C Carote prezzemolate</p> <p>C Cicoria all'agro</p> <p>V Fagiolini* al pomodoro </p> <p>PF Insalata di lattuga e olive</p> <p>NML Zucchine vapore</p>		
VENERDÌ	<p>C Linguine calamari* e verdure</p> <p>C Spaghetti alla carbonara</p> <p>V Pasta olive e capperi</p> <p>M Minestrone freddo </p> <p>NML Riso venere con gamberetti e zucchini</p>	<p>C Arista in salsa piccante</p> <p>C Tonno con rucola</p> <p>V Lenticchie saporite </p> <p>PF Insalata con uova, carote e cannellini</p> <p>NML Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano </p>	<p>C Peperonata</p> <p>C Carote in salsa</p> <p>V Spinaci * ripassati </p> <p>PF Insalata verde e mais</p> <p>NML Julienne di carote</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.