

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

1a SETTIMANA

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

 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 e yogurt) 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.