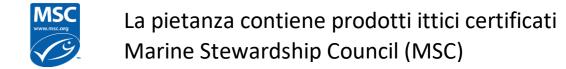
MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO									
2a SETTIMANA									
LUNEDÌ	С	Farfalle al limone	C	Scaloppina di suino al burro e olive	C	Carota julienne			
	С	Risotto all'ortolana	C	Involtini di bovino al pomodoro	С	Patate al pomodoro			
	V	Bucatini ricotta e pomodoro	V	Burger di ceci	V	Spinaci* all'olio			
	M	Minestrone primavera	PF	Prosciutto crudo e e prosciutto cotto	PF	Insalata mista			
	NML	Risotto integrale al basilico	NML	Salmone al forno *	NML	Insalata di cetrioli			
MARTEDÌ	С	Pasta alla crudaiola e gamberetti*	C	Filetto di merluzzo* alle erbe aromatiche	C	Melanzane al forno			
	С	Pasta al pomodoro fresco e basilico	C	Pollo alla cacciatora	С	Patate al forno			
	V	Risotto alle verdure	V	Frittata	V	Julienne di carote			
	M	Passato di ceci con riso	PF	Insalata di lattuga e Italico	PF	Insalata di rucola			
	NML	Farro risottato	NML	Insalata di ceci e crescenza	NML	Finocchi all'agro			
MERCOLEDÌ	С	Pasta alla puttanesca	C	Arrosto di bovino	С	Zucchine al parmigiano			
	С	Maccheroni all'ortolana	C	Bocconcini di tacchino al latte	С	Insalata tricolore			
	V	Risotto in crema di verdure	V	Parmigiana di melanzane	V	Cicoria all'olio			
	М	Pastina in brodo vegetale*	PF	Prosciutto cotto arrosto e Italico	PF	Insalata verde e mais			
	NML	Riso integrale con peperoni, zenzero e limone	NML	Platessa* panata	NML	Patate prezzemolate			
GIOVEDÌ	С	Pasta al pesto	C	Merluzzo* alla pizzaiola	С	Carote* in salsa			
	С	Pasta all'arrabbiata	C	Straccetti al vino	С	Insalata mista			
	V	Risotto al gorgonzola	V	Fagioli e lenticchie in umido	V	Bieta all'agro			
	M	Crema di spinaci* con pasta	PF	Salame Milano e Montasio	PF	Insalata di finocchi			
	NML	Tagliatelle integrali alla caprese	NML	Burger vegetale*	NML	Zucchine gratinate			
VENERDÌ	С	Pasta vongole* e zucchine	C	Lonza arrosto	С	Insalata di carote			
	С	Pasta olive e pomodoro fresco	C	Filetto di trota* al basilico	С	Fagiolini* all'agro			
	V	Riso pilaf con verdurine	V	Formaggio ai ferri	V	Patate al forno			
	М	Passato di verdure	PF	Insalata mista allo yogurt	PF	Insalata tricolore			
	NML	Sformato di orzo primaverile	NML	Sogliola alla mugniaia*	NML	Melanzane a funghetto			

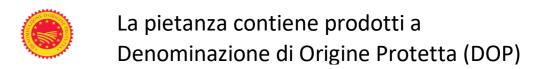
	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
SEMPRE PRESENTI	pasta/riso all'olio	fettina di suino o bovino ai ferri	carote all'olio
	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile	insalata verde
	pasta/riso al ragù		

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.

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)