

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO						
2a SETTIMANA						
LUNEDÌ	C	Farfalle al limone	C	Scaloppina di suino al burro e olive	C	Carota julienne
	C	Risotto all'ortolana 	C	Involtoni di bovino al pomodoro 	C	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	C	Pasta alla crudaiola e gamberetti* 	C	Filetto di merluzzo* alle erbe aromatiche 	C	Melanzane al forno
	C	Pasta al pomodoro fresco e basilico 	C	Pollo alla cacciatora 	C	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	C	Pasta alla puttanesca	C	Arrosto di bovino 	C	Zucchine al parmigiano
	C	Maccheroni all'ortolana	C	Bocconcini di tacchino al latte	C	Insalata tricolore
	V	Risotto in crema di verdure 	V	Parmigiana di melanzane	V	Cicoria all'olio
	M	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	C	Pasta al pesto	C	Merluzzo* alla pizzaiola 	C	Carote* in salsa 
	C	Pasta all'arrabbiata 	C	Straccetti al vino	C	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	C	Pasta vongole* e zucchine 	C	Lonza arrosto	C	Insalata di carote
	C	Pasta olive e pomodoro fresco	C	Filetto di trota* al basilico 	C	Fagiolini* all'agro 
	V	Riso pilaf con verdure	V	Formaggio ai ferri	V	Patate al forno
	M	Passato di verdure 	PF	Insalata mista allo yogurt	PF	Insalata tricolore
	NML	Sformato di orzo primaverile 	NML	Sogliola alla mugnaia* 	NML	Melanzane a funghetto



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.