

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

3a SETTIMANA

LUNEDÌ	C	Pasta alla casereccia	C	Bocconcini di lonza profumati 	C	Fagiolini* all'olio 
	C	Gnocchetti sardi pomodoro e guanciale	C	Polpette in umido 	C	Patate al prezzemolo
	V	Risotto ai quattro formaggi	V	Legumi misti all'olio 	V	Cappuccio julienne
	M	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
MARTEDÌ	C	Risotto al ragù di pesce*	C	Arrosto di vitellone 	C	Patate al pomodoro
	C	Spaghetti all'aglione	C	Merluzzo* gratinato 	C	Finocchio julienne
	V	Pasta olive e capperi	V	Frittata con cipolla rossa 	V	Spinaci* all'agro 
	M	Passato di verdure con pasta 	PF	Mortadella e Montasio 	PF	Insalata di carote
	NML	Spaghetti salmone e olive 	NML	Bocconcini di tacchino con cetrioli e salsa yogurt	NML	Pomodori olio e prezzemolo
MERCOLEDÌ	C	Pasta alla romagnola	C	Piccata di pollo al prezzemolo 	C	Carote* in salsa 
	C	Conchiglie al pesto	C	Salsicce al vino	C	Patate alla paprika
	V	Risotto ricotta e pomodoro 	V	Sformato di ricotta 	V	Cicoria all'olio
	M	Pastina in brodo vegetale* 	PF	Insalata di salmone, carote e cannellini 	PF	Insalata mista
	NML	Riso integrale con crema di peperoni e speck croccanti	NML	Trota alla livornese 	NML	Melanzane a funghetto
GIOVEDÌ	C	Gnocchi di patate al pomodoro 	C	Sogliola* al pomodoro 	C	Insalata di cetrioli
	C	Bucatini in salsa	C	Arrosto di maiale e peperoncino 	C	Patate al forno
	V	Risotto con zucchini 	V	Involtoni di zucchini e provolone	V	Fagiolini* all'agro 
	M	Minestrone con pasta	PF	Prosciutto crudo e salame Milano 	PF	Insalata tricolore
	NML	Orzo con coriandoli di verdure 	NML	Insalata di merluzzo, cipolla rossa e rucola 	NML	Peperonata
VENERDÌ	C	Farfalle delicate al salmone* e ricotta 	C	Pollo al limone	C	Cicoria all'olio
	C	Pasta al pomodoro fresco e basilico 	C	Cotoletta milanese 	C	Nidi di patate al forno
	V	Risotto al limone	V	Legumi all'olio 	V	Finocchi all'agro
	M	Passato di legumi 	PF	Caprese	PF	Insalata di rucola
	NML	Farro con ceci e rucola	NML	Scaloppina di suino con zucchini trifolate	NML	Zucchine e patate in padella 



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.