

MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO						
1a SETTIMANA						
<b>LUNEDÌ</b>	<b>C</b>	Risotto ai peperoni	<b>C</b>	Arrosti di bovino	<b>C</b>	Patate alla mentuccia
	<b>C</b>	Spaghetti alle vongole*	<b>C</b>	Melanzane ripiene	<b>C</b>	Fagioli in insalata
	<b>V</b>	Pasta al pesto	<b>V</b>	Uova affogate	<b>V</b>	Spinaci* all'agro
	<b>M</b>	Pasta e lenticchie estiva	<b>PF</b>	Speck e olive	<b>PF</b>	Insalata mista estiva
	<b>NML</b>	Cous cous con verdure* e curcuma	<b>NML</b>	Pollo al pesto di basilico	<b>NML</b>	Caponata
<b>MARTEDÌ</b>	<b>C</b>	Pomodori con riso	<b>C</b>	Arista ai capperi e limone	<b>C</b>	Insalata tricolore
	<b>C</b>	Pasta pomodoro e basilico	<b>C</b>	Platessa* alla mugnaia	<b>C</b>	Melanzane a funghetto
	<b>V</b>	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	<b>V</b>	Focaccia ai peperoni	<b>V</b>	Bieta* all'olio
	<b>M</b>	Vellutata di patate e carote	<b>PF</b>	Insalata arcobaleno	<b>PF</b>	Insalata di patate
	<b>NML</b>	Fusilli integrali freddi con pesto di rucola, pomodorini ciliegino e granella di noci	<b>NML</b>	Merluzzo capperi e limone	<b>NML</b>	Finocchi gratinati
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>C</b>	Risotto alla pescatora*	<b>C</b>	Cotoletta alla milanese	<b>C</b>	Pomodori gratinati
	<b>C</b>	Linguine al ragù	<b>C</b>	Fettine di pollo alla piastra	<b>C</b>	Carote prezzemolate
	<b>V</b>	Riso freddo alla greca	<b>V</b>	Frittata con cipolla e patate	<b>V</b>	Bieta* ripassata
	<b>M</b>	Passato di verdure *	<b>PF</b>	Lonza e Asiago	<b>PF</b>	Julienne di carote
	<b>NML</b>	Insalata fredda di farro con verdure grigliate	<b>NML</b>	Omelette con formaggio	<b>NML</b>	Carpaccio di cetrioli
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>C</b>	Pasta all'amatriciana	<b>C</b>	Cosce di pollo ai ferri	<b>C</b>	Insalata mista con olive
	<b>C</b>	Pasta al limone	<b>C</b>	Platessa* saporita	<b>C</b>	Patate arrosto
	<b>V</b>	Gnocchi al pomodoro e basilico	<b>V</b>	Polpette di ceci	<b>V</b>	Verdure al forno
	<b>M</b>	Crema di spinaci *con pasta	<b>PF</b>	Rotolo di mozzarella e salmone	<b>PF</b>	Insalata di lattuga
	<b>NML</b>	Riso venere freddo con gamberetti e zucchine	<b>NML</b>	Lonza di suino rucola e grana	<b>NML</b>	Peperoni in padella
<b>VENERDÌ</b>	<b>C</b>	Pasticcio di maccheroni	<b>C</b>	Manzo all'inglese	<b>C</b>	Spinaci* al burro
	<b>C</b>	Insalata fredda di orzo perlato e verdure grigliate	<b>C</b>	Merluzzo* alla livornese	<b>C</b>	Patate al prezzemolo
	<b>V</b>	Risotto al pomodoro fresco	<b>V</b>	Fagioli in umido	<b>V</b>	Fagiolini* all'agro
	<b>M</b>	Pastina in brodo vegetale	<b>PF</b>	Insalata di polipo, patate e fagioli al basilico	<b>PF</b>	Insalata di cetrioli
	<b>NML</b>	Insalata di farro con speck e zucchine	<b>NML</b>	Salmone con zucchine	<b>NML</b>	Zucchine gratinate

pietanza è a base di materie prime di origine biologica.

pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council (MSC)/pescati in zona FAO 27 o 37

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)

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

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.