MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO							
4a SETTIMANA							
LUNEDÌ	C	Tortellini al pomodoro fresco	C	Insalata di merluzzo e patate	C	Zucchine al parmigiano
	C	Insalata di farro, formaggio e pomodori	C	Cotoletta alla milanese	C	Insalata tricolore
	V	Risotto agli spinaci *	V	Frittata	V	Bieta* all'agro
	M	Zuppa di fagioli estiva	PF	Prosciutto crudo e mozzarella	PF	Insalata di pomodori
	NML	Pasta integrale fredda al pesto di zucchine e granella di mandorle	NML	Tacchino alla ischitana	NML	Melanzane a funghetto
MARTEDÌ	C	Lasagna alle melanzane	C	Bistecca ai ferri	C	Patate prezzemolate
	C	Riso pomodori e salmone*	C	Merluzzo* al pomodoro e olive	C	Carote julienne
	V	Pasta al ragù	V	Formaggio ai ferri	V	Melanzane grigliate
	M	Passato di verdure* con pasta	PF	Insalata di carote, cannellini e salmone	PF	Insalata mista
	NML	Insalata di farro con verdure arrostite	NML	Trota al basilico	NML	Caponata
MERCOLEDÌ	C	Lasagna bianca funghi e formaggio	C	Insalata di polipo e verdurine	C	Fagiolini* al pomodoro
	C	Pasta fredda	C	Pollo all'origano	C	Insalata di pomodori
	V	Pasta olive e capperi	V	Melanzane al formaggio	V	Patate al forno
	M	Vellutata di patate e zucchine	PF	Prosciutto cotto arrosto e scamorza	PF	Insalata di rucola
	NML	Riso venere al ragù di mare	NML	Scaloppina di tacchino	NML	Zucchine e patate in padella
GIOVEDÌ	C	Gnocchi di patate al burro e salvia	C	Involtini con funghi	C	Carote in salsa
	C	Spaghetti alle vongole*	C	Filetto di nasello* al forno	C	Julienne di zucchine
	V	Risotto ricotta e pomodoro	V	Burger vegetale*	V	Fagiolini* all'agro
	M	Pasta e lenticchie estiva	PF	Insalata di ceci e crescenza	PF	Insalata di lattuga
	NML	Orzotto alla crema di peperoni	NML	Frittata	NML	Peperoni stufati
VENERDÌ	C	Linguine alle vongole*	C	Spezzatino in bianco alla paprika	C	Melanzane scottate
	C	Pasta alla puttanesca	C	Trota* al forno con anelli di cipolla	C	Insalata di patate
	V	Pasta al pesto	V	Omelette caprese	V	Pomodori gratinati
	M	Minestrone* con riso	PF	Speck e Montasio	PF	Insalata di carote
	NML	Risotto integrale al basilico	NML	Burger di ceci*	NML	Zucchine all'agro

pietanza è a base di materie prime di origine biologica.

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

pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine rotetta (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, 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.