

MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO						
1a SETTIMANA						
LUNEDÌ	C	Pasta salsiccia e zucca 	C	pollo alla paprika	C	Bieta* al vapore 
	C	Pasta broccoli e salsiccia	C	Wurstel al forno	C	Finocchi stufati
	V	risotto ai porri	V	Burger Vegetale 	V	Patate in umido 
	M	zuppa di patate 	NML	platessa al limone e capperi * 	NML	Piselli al tegame *
	NML	pasta al ragù 	PF	Affettato misto : Prosciutto crudo e salame Milano	PF	Radicchio in insalata
MARTEDÌ	C	pasta al tonno 	C	Lonza di maiale ai funghi *	C	spinaci saltati *
	C	spaghetti all'aglione	C	Salmone alla piastra 	C	patate al forno 
	V	zuppa di ceci 	V	Fagioli all'uccelletto	V	Cavolfiore gratinato
	M	vellutata di cipolle 	NML	Frittata cipolla e patate 	NML	zucca al forno
	NML	ravioli al pomodoro 	PF	Affettato misto : Prosciutto cotto e speck 	PF	Insalata mista
MERCOLEDÌ	C	Lasagne ai Funghi *	C	Spezzatino di manzo 	C	Fagiolini all'olio * 
	C	Pasta con speck e cime di rapa * 	C	Merluzzo alla livornese 	C	finocchi gratinati
	V	riso patate e verza 	V	Lenticchie al pomodoro 	V	Radicchio al forno
	M	crema di piselli * 	NML	Tortino patate e formaggio 	NML	Patate lesse 
	NML	cous cous alle verdure	PF	Affettato misto : Prosciutto crudo e prosciutto cotto	PF	Finocchi julienne e insalata a foglia
GIOVEDÌ	C	Pasta al ragù 	C	Pollo al limone 	C	Bieta 
	C	risotto di piselli *	C	Frittata di verdure 	C	Patate al forno 
	V	Minestra di lenticchie 	V	polpettine di ceci	V	carote julienne
	M	Crema di carote 	NML	Rotolo mozzarella e verdure	NML	cavolfiore gratinato
	NML	Gnocchi ai quattro formaggi 	PF	Affettato misto : Speck e salame Milano 	PF	insalata mista
VENERDÌ	C	Pasta all'amatriciana	C	Platessa gratinata* 	C	Cavoletti di bruxelle gratinati *
	C	Pasta aglio olio e peperoncino	C	Petto di tacchino ai ferri	C	Patate in umido
	V	crema di fagioli 	V	Burger Vegetale	V	Fagiolini in umido * 
	M	Crema di Funghi * 	NML	Polenta con formaggio fuso	NML	Broccoli all'olio *
	NML	Pasta capperi olive e pomodoro	PF	Affettato misto : Prosciutto cotto e salame Milano 	PF	insalata a foglia e carote julienne



La pietanza è a base di materie prime di origine biologica.



La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta

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.