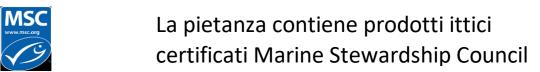
MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO								
1a SETTIMANA								
LUNEDÌ	С	Pasta salsiccia e zucca	С	pollo alla paprika	С	Bieta* al vapore		
	С	Pasta broccoli e salsiccia	С	Wurstel al forno	С	Finocchi stufati		
	V	risotto ai porri	V	Burger Vegetale	V	Patate in umido		
	M	zuppa di patate	NML	platessa al limone e capperi *	NML	Piselli al tegame *		
	NML	pasta al ragù	PF	Affettato misto : Prosciutto crudo e salame Milano	PF	Radicchio in insalata		
MARTEDÌ	С	pasta al tonno	С	Lonza di maiale ai funghi *	С	spinaci saltati *		
	С	spaghetti all'aglione	С	Salmone alla piastra	С	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	С	Lasagne ai Funghi *	С	Spezzatino di manzo	С	Fagiolini all'olio *		
	С	Pasta con speck e cime di rapa *	С	Merluzzo alla livornese	С	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	С	Pasta al ragù	C	Pollo al limone	С	Bieta		
	С	risotto di piselli *	C	Frittata di verdure	С	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	С	Pasta all'amatriciana	С	Platessa gratinata*	С	Cavoletti di bruxelle gratinati *		
	С	Pasta aglio olio e peperoncino	С	Petto di tacchino ai ferri	С	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		

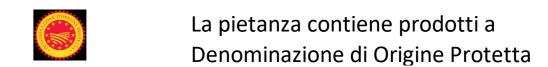
SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
	pasta/riso all'olio	fettina di suino o bovino ai ferri	carote all'olio
	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile	insalata verde
	pasta/riso al ragù		

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.

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





C Linea Classica

V Linea Vegetariana

M Minestra

PF Piatto Freddo

NML NutriMed Line (linea Mediterranea)