

MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO						
2a SETTIMANA						
LUNEDÌ	C	Pasta salsiccia e zucca	C	Bocconcini di Arista	C	Patate al rosmarino
	C	Pasta al tonno	C	Petto di tacchino ai ferri	C	Finocchio gratinato
	V	Risotto allo zafferano	V	Burger Vegetale	V	Carote al vapore
	M	zuppa di cipolle	NML	Frittata di spinaci *	NML	cavolfiori in insalata
	NML	pasta al radicchi (trevigiano)	PF	Affettato misto : Prosciutto cotto e salame Milano	PF	insalata mista
MARTEDÌ	C	Pasta all'arrabbiata	C	Merluzzo alla livornese	C	Patate prezzemolate
	C	Pasta al Ragù	C	Cosce di pollo ai Funghi*	C	Bieta
	V	Risotto ai funghi *	V	Burger vegetali*	V	carote julienne
	M	Crema di patate e carote	NML	Cotoletta alla milanese	NML	Radicchio al forno
	NML	Cous Cous alle verdure *	PF	Affettato misto : Prosciutto crudo e salame Milano	PF	Insalata a foglia e carote julienne
MERCOLEDÌ	C	Risotto al gorgonzola e noci	C	Arrosto di suino	C	Spinaci al burro*
	C	Pasta aglio olio e peperoncino	C	Polpo e patate *	C	finocchi gratinati
	V	Ravioli burro e salvia *	V	Omelette di verdure	V	Finocchi al vapore *
	M	Zuppa di porri	C	Petto di pollo ai ferri	NML	Broccoli gratinati
	NML	Pasta alle vongole	PF	Affettato misto : Prosciutto cotto e speck	PF	Insalata mista
GIOVEDÌ	C	Pasta al ragù	C	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	C	Fagiolini al pomodoro *
	C	Pasta al ragù vegetariano	C	Salmone al forno	C	carote all'olio
	V	Zuppa di ceci	V	polpettine di ceci	V	patate al forno
	M	Crema di carote	C	Wurstel al forno	NML	cavolfiore gratinato
	NML	Gnocchi al pomodoro *	PF	Affettato misto:Prosciutto cotto e prosciutto crudo	PF	Finocchi julienne e insalata a foglia
VENERDÌ	C	Pasta speck e broccoli *	C	Filetto di merluzzo capperi e limone *	C	cavolfiori gratinati
	C	Pasta all'arrabbiata	C	Uova strapazzate	C	patate lesse
	V	Pasta ai quattro formaggi	V	Burger Vegetale	V	Piselli stufati *
	M	Crema di Funghi *	NML	Torta salata zucca e funghi *	NML	Radicchio
	NML	Risotto ai frutti di mare *	PF	Affettato misto : speck e salame Milano	PF	Carote julienne e insalatina



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.