

MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO						
3a SETTIMANA						
LUNEDÌ	C	Pasta salsiccia e zucca	C	Bocconcini di pollo al latte	C	Patate in umido 
	C	pasta alla Puttanesca 	C	Merluzzo gratinato * 	C	Finocchi gratinati
	V	zuppa di fagioli 	V	Burger Vegetale 	V	Radicchio
	M	vellutata di porri	NML	Polpettine di ceci * 	NML	Bieta all'olio 
	NML	Risotto radicchio e speck 	PF	Affettato misto: Speck e salame Milano 	PF	Finocchi julienne e insalata a foglia
MARTEDÌ	C	Pasta pomodoro e piselli * 	C	Arista di maiale con verdure 	C	Cicoria ripassata *
	C	Pasta al tonno 	C	Platessa al limone e capperi * 	C	Patate al forno 
	V	Pasta alla carbonara 	V	Legumi al pomodoro 	V	Zucca al forno
	M	minestra di ceci 	NML	Omelette con funghi e formaggio 	NML	Carote julienne 
	NML	Tortellini panna e prosciutto *	PF	Affettato misto:Prosciutto cotto e salame e milano 	PF	Insalata a foglia e carote julienne
MERCOLEDÌ	C	Pasta al ragù	C	Spezzatino di manzo alla paprika	C	Cavolfiore all vapore
	C	Pasta al salmone 	C	Petto di tacchino ai ferri 	C	finocchi gratinati 
	V	Zuppa d’orzo 	V	Burger vegetale * 	V	Bieta Stufata 
	M	Crema di piselli * 	NML	Sformatino di zucca 	NML	Fagiolini stufati*
	NML	Risotto ai porri	PF	Affettato misto: Prosciutto crudo e salame milano 	PF	Insalata a a foglia e finocchi julienne
GIOVEDÌ	C	Pasta al forno 	C	Cotoletta alla milanese 	C	Finocchi gratinati*
	C	Risotto ai frutti di mare * 	C	Trota alla mugnaia* 	C	Spinaci saltati*
	V	risotto ai piselli * 	V	Frittata di cipolle e patate 	V	Patate al forno 
	M	Crema di carote 	NML	Tacchino alla cacciatora 	NML	cavolfiore gratinato 
	NML	Pasta all’amatriciana 	PF	Affettato misto: Prosciutto cotto e speck 	PF	Insalata mista
VENERDÌ	C	Pasta panna e prosciutto	C	Cosce di pollo al forno*	C	Radicchio al forno
	C	Raviolini in salsa Aurora* 	C	Polpette al forno	C	Patate ain umido
	V	Risotto alla zucca	V	Burger Vegetale	V	Piselli in umido*
	M	Crema di Funghi * 	NML	Filetto di merluzzo alle olive* 	NML	Finocchi al vapore
	NML	Pasta al ragù	PF	Affettato misto: Prosciutto crudo e porsciutto cotto 	PF	Insalata a foglia e carote julien 

-
- 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.