MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO								
4a SETTIMANA								
PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI				
LUNEDÌ	C	Pasta salsiccia e zucca	С	Platessa Gratinata *	С	Patate in umido		
	C	Pasta al Ragù	С	Petto di Pollo ai Ferri	С	Broccoli ripassati		
	V	Risotto ai Funghi*	V	Burger Vegetale	V	Carote julienne		
	M	Zuppa di Porri e Patate	NML	Omelette al Formaggio	NML	zucca al forno		
	NML	Cous Cous alle Verdure	PF	Affettati misti : Prosciutto Crudo e Prosciutto Cotto	PF	Insalata a foglia e carote julienne		
MARTEDÌ	С	Pasta Speck e Broccoli*	С	Arrosto di Tacchino alle Erbe	C	carote prezzemolate		
	С	Pasta Aglio Olio e Peperoncino	С	Cotoletta alla Milanese	C	patate al forno		
	V	Risotto ai Quattro Formaggi	V	Fagioli all'Uccelletto	V	spinaci in padella *		
	М	Crema di Piselli *	NML	Sformatino di Zucca	NML	fagiolini al pomodoro *		
	NML	Cannellone Ricotta e Spinaci*	PF	Affettati misti : Speck e Salame Milano	PF	finocchi julienne e insalata a foglia		
MERCOLEDÌ	С	Pasta Zucca e Salsiccia	С	Lonza alla Salvia	C	patate lesse		
	С	Risotto Cozze e Gamberi*	С	Salmone al forno	C	finocchi gratinati		
	V	Gnocchi alla Sorrentina	V	Polpettine di Ceci *	V	cicoria ripassata *		
	М	Crema di Carote	NML	Frittata di Cipolle	NML	radicchio al forno		
	NML	Pasta all'Amatriciana	PF	Affettati misti : Prosciutto Cotto e Salame Milano	PF	insalata mista		
GIOVEDÌ	С	Spaghetti alla Marinara* MSC MSC MSC MSC	С	Cosce di pollo al forno	C	patate prezzemolate		
	С	Pasta Al Tonno	С	Filetto di trota al forno *	C	fagiolini all'agro *		
	V	Risotto con i Piselli *	V	Frittata con Verdure	V	piselli stufati *		
	М	Minestra di Patate	NML	Torta Salata Zucca e Funghi*	NML	cavolfiore gratinato		
	С	Pasta al Ragù	PF	Affettati misti: Prosciutto Crudo e Salame Milano	PF	insalatina a foglia e carote julienne		
VENERDÌ	C	Pasta all'Aglione	С	Petto di Pollo ai Ferri	C	patate al forno		
	C	Pasta al Ragù	С	Naselllo alla livornese *	C	bieta all'olio *		
	V	Zuppa di Ceci	V	Burger Vegetale	V	carote prezzemolate		
	M	Crema di Funghi *	NML	Spezzatino di manzo	NML	radicchio		
	NML	Tortellini Panna e Prosciutto	PF	Affettati misti : Prosciutto Cotto e Speck	PF	insalatina a foglia e finocchi julienne		

	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
SEMPRE PRESENTI	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.

MSC www.msc.org La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

C Linea Classica

✓ Linea Vegetariana

M Minestra

PF Piatto Freddo

NML NutriMed Line (linea Mediterranea)