

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

4a SETTIMANA

DATA						
lunedì	C	Insalata di riso	C	Saltimbocca alla romana	C	Finocchi julienne
	C	Pasta al pomodoro fresco e basilico	C	Spezzatino in bianco con porri	C	Patate al pomodoro
	V	Fusilli al pesto di basilico	V	Polpettine di soia	V	Cicoria ripassata
	M	Zuppa d'orzo	PF	Mortadella e provolone	PF	Insalata mista
	NML	Pasta integrale alla mediterranea	NML	Mozzarella e pomodorini	NML	Cavolfiori gratinati
martedì	C	Pasta allo scoglio*	C	Svizzere al formaggio	C	Pomodori olio e prezzemolo
	C	Bombolotti cacio e pepe	C	Filetto di platessa* gratinato	C	Patate al forno
	V	Mezze maniche rosate	V	Formaggio ai ferri	V	Insalata di cetrioli
	M	Passato di fagioli	PF	Insalata di verdure miste e formaggio	PF	Insalata di rucola
	NML	Orzo con verdure e piselli	NML	Speck e olive	NML	Melanzane a funghetto
mercoledì	C	Sedanini all'amatriciana	C	Scaloppina di suino al burro e olive	C	Zucchine trifolate
	C	Pasta alla puttanesca	C	Pollo panato	C	Insalata tricolore
	V	Pasta aglio olio e peperoncino	V	Frittata	V	Bieta* all'agro
	M	Pastina in brodo di carne	PF	Insalata mista allo yogurt	PF	Insalata di finocchi
	NML	Farro al pomodoro e basilico	NML	Montasio	NML	Cappuccio julienne
giovedì	C	Gnocchi al pomodoro fresco	C	Rollè di tacchino	C	Carote prezzemolate
	C	Pasta al pesto	C	Frittura di pesce*	C	Cicoria all'agro
	V	Pasta alla checca	V	Burger di legumi misti	V	Fagiolini* al pomodoro
	M	Vellutata di spinaci* e patate	PF	Speck e olive	PF	Insalata di lattuga e olive
	NML	Insalata di cous cous	NML	Pasticcio di melanzane e formaggio	NML	Zucchine vapore
venerdì	C	Linguine calamari* e verdure	C	Arista in salsa piccante	C	Peperonata
	C	Spaghetti alla carbonara	C	Hamburger di merluzzo	C	Carote in salsa
	V	Pasta olive e capperi	V	Lenticchie saporite	V	Spinaci * ripassati
	M	Minestrone freddo	PF	Insalata con uova, carote e cannellini	PF	Insalata verde e mais
	NML	Riso venere con gamberetti e zucchine	NML	Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano	NML	Julienne di carote

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

**MATERIE PRIME DI ORIGINE BIOLOGICA:**

- Carne di bovino (fesa, macinato, hamburger surgelati), suino (lombo, prosciutto cotto, salsiccia), tacchino (fesa), pollo (fusi, petto);
- Cereali integrali e formati di pasta integrale (farro, fusilli integrali, orzo, penne rigate integrali, spaghetti integrali, tortiglioni integrali);
- Cereali raffinati e formati di pasta raffinata (conchiglie, cous cous, gomiti rigati, penne rigate, pennette rigate, riso parboiled, sedani rigati, sedanini rigati);
- Farine (di tipo 0, 00, e di mais);
- Formaggi e latticini (Asiago DOP, burro, caciotta, mozzarella, ricotta, stracchino, yogurt);
- Legumi (ceci, fagioli borlotti, cannellini e lenticchie secchi, piselli surgelati);
- Olio EVO, passata di pomodoro, pomodori pelati;
- Prodotti surgelati a base di cereali (gnocchi, ravioli ricotta e spinaci);

La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship

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.