



**MENU' AUTUNNO-INVERNO no uovo**  
in vigore dal 23 ottobre

**1 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA	PASTA INTEGRALE POMODORO E PEPERONI	RISOTTO CON ZUCCA*	VELLUTATA DI CAROTE* CON PASTA	PASTA AL BASILICO
1/2 PORZ. DI MOZZARELLA	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI	FORMAGGIO	MERLUZZO* GRATINATO
BIS DI VERDURE* AL FORNO (FAGIOLINI* E PATATE*)	FINOCCHI IN INSALATA	INSALATA VERDE	ERBETTE* ALL'OLIO	CAROTE* TRIFOLATE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE-YOGURT	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
	Kennedy-Libertà **			

**2 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTINA IN BRODO	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE*	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
PRIMO SALE	HAMBURGER DI TONNO* NO UOVO	1/2 PORZ. AFFETTATO TACCHINO	COTOLETTA DI LONZA NO UOVO	BASTONCINI DI MERLUZZO* / MERLUZZO GRATINATO*
PISELLI* E CAROTE* AL VAPORE	SPINACI* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	CAROTE E FINOCCHI JULIENNE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- MERENDINA NO UOVO	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
		Bramante **		

**3 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA	PASTA SPECK E ZAFFERANO	RISOTTO AI FORMAGGI	PASTA AGLI AROMI
POLPETTE DI BOVINO* / HAMBURGER DI MANZO*	1/2 PORZ. ASIAGO	PESCE AL VAPORE / AL FORNO	POLLO AL LIMONE	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
SPINACI ALL'OLIO	BIS DI VERDURE* AL FORNO (BROCCOLI*/CAVOLFIORI* E PATATE*)	CAROTE JULIENNE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- CROSTATINA / PLUMCAKE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
			MATERNE**	

**4 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
CREMA DI PISELLI* CON PASTA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURE*	PASTA AL RAGU'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA ALL'OLIO
1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO	TORTINO DI PATATE* E FORMAGGIO NO UOVO	1/2 RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO	ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI	MERLUZZO GRATINATO*
FAGIOLINI* ALL'OLIO	FINOCCHI JULIENNE	MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	SPINACI* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- BUDINO	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
	Gobetti-Monaca **			

\*\* PIZZA, 1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO (1/2 PORZ.AFF.TACCHINO PER BRAMANTE- GOBETTI-MONACA), CONTORNO DEL GIORNO

prodotti biologici ed a km 0 : RISO, PASTA DI SEMOLA, FARINA DI MAIS Istantanea, LONZA, BOCC. MOZZARELLA, STRACCHINO, PRIMO SALE, PROSC. COTTO, ACETO DI VINO, YOGURT, PANE  
prodotti biologici: PASTA INTEGRALE,ORZO, POLPA DI POMODORO E PELATI, BOVINO AD, AVICOLI, BURRO, PREP. PER BRODO, LEGUMI, LATTE, MOZZARELLA, UOVA PAST., VERDURA GELQ (PISELLI, CAROTE, ERBETTE, FAGIOLINI, MINISTRONE), VERDURA FRESCA ( SEDANO, CIPOLLA, INSALATA, CAVOLO CAPPUCCIO, CAROTE, FINOCCHI, POMODORI, ZUCCHINE), PANE GRATT., OLIO EXTRA V. D'OLIVA, CACIOTTA, FRUTTA, PLUM CAKE.  
prodotti bio e Dop/Igp: PARMIGIANO REGGIANO.  
prodotti a km 0: PESTO, RAVIOLI.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON \* POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA*

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati  
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.