



**MENU' PRIMAVERA- ESTATE NO SUINO**  
**IN VIGORE DAL 19 APRILE**

**1 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASTA E LENTICCHIE</b>	<b>RISOTTO AI FORMAGGI</b>	<b>PASTA INTEGRALE AL POMODORO</b>	<b>PASTA AL RAGU' DI VERDURE*BIANCO</b>	<b>PASTA ALLA PIZZAIOLA</b>
<b>1/2 PORZ. PRIMO SALE</b>	<b>PESCE GRATINATO / PESCE AL VAPORE / PESCE ALL'OLIO</b>	<b>FRITTATA CON PATATE*</b>	<b>INSALATA DI POLLO</b>	<b>BASTONCINI DI MERLUZZO*</b>
<b>POMODORI IN INSALATA</b>	<b>ZUCCHINE* ALLA MENTA</b>	<b>MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE</b>	<b>SPINACI* ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA VERDE</b>
<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b> **Gobetti-Monaca	<b>PANE - CROSTATINA/PLUMCAKE</b>	<b>PANE- FRUTTA</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>

**2 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE CON PISELLI</b>	<b>LASAGNA AL PESTO</b>	<b>PASTA AL POMODORO</b>	<b>PASTA AGLI AROMI</b>	<b>RISOTTO ZAFFERANO</b>
<b>1/2 PORZIONE AFFETTATO TACCHINO</b>	<b>RICOTTA</b>	<b>FRITTATA ALLE ZUCCHINE</b>	<b>POLPETTE DI MANZO AL FORNO</b>	<b>MERLUZZO * OLIO E LIMONE</b>
<b>MISTO DI CRUDE</b>	<b>POMODORI IN INSALATA</b>	<b>FAGIOLINI ALL'OLIO</b>	<b>PATATE LESSE*</b>	<b>INSALATA VERDE</b>
<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b> ** Bramante	<b>PANE- WAFER/TORTINO</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>

**3° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASTA POMODORO E OLIVE</b>	<b>PASTA ALL'OLIO</b>	<b>PASTA INTEGRALE POMODORO E MELANZANE</b>	<b>RISOTTO ALLE ZUCCHINE</b>	<b>PASTA AL PESTO</b>
<b>MOZZARELLA</b>	<b>PETTO DI POLLO AL ROSMARINO</b>	<b>FRITTATA AL FORMAGGIO</b>	<b>FORMAGGIO / TORTA SALATA</b>	<b>TONNO ALL'OLIO D'OLIVA</b>
<b>MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE</b>	<b>FAGIOLINI ALL'OLIO</b>	<b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>ERBETTE ALL'OLIO</b>	<b>POMODORI IN INSALATA</b>
<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE-YOGURT</b> **Materne	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>

**4 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASTA AL RAGU' DI TOTANI* E MERLUZZO*</b>	<b>PASTA RICOTTA E BASILICO</b>	<b>RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI*</b>	<b>PASTA AL POMODORO</b>	<b>INSALATA DI PASTA</b>
<b>1/2 PORZIONE FORMAGGIO LATTERIA</b>	<b>POLPETTE DI MANZO* AL PIZZAIOLA</b>	<b>BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI</b>	<b>FRITTATA AL NATURALE</b>	<b>PLATESSA GRATINATA*</b>
<b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>ZUCCHINE TRIFOLATE*</b>	<b>MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE</b>	<b>INSALATA VERDE</b>	<b>SPINACI ALL'OLIO*</b>
<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE- WAFER/TORTINO</b> **Kennedy- Libertà	<b>PANE - FRUTTA DI STAGIONE</b>

\*\* PIZZA, 1/2 PORZ. PESCE / FORMAGGIO / UOVO 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 CAPPUCCHIO, 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 c/o allergia.