



MENU' AUTUNNO-INVERNO
in vigore dal 24 ottobre

1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA	PASTA INTEGRALE POMODORO E PEPERONI	RISOTTO CON ZUCCA*	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO
1/2 PORZ. DI MOZZARELLA	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI	FRITTATA AL 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'
RAVIOLINI DI CARNE IN BRODO	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE*	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
1/2 PORZIONE PRIMO SALE PISELLI* E CAROTE* AL VAPORE	HAMBURGER DI TONNO* SPINACI* ALL'OLIO	1/2 PORZ. AFFETTATO TACCHINO INSALATA VERDE	COTOLETTA DI LONZA FAGIOLINI* ALL'OLIO	BASTONCINI DI MERLUZZO* CAROTE E FINOCCHI JULIENNE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- WAFER/TORTINO DI CILIEGIA	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
		Bramante **		

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO POLPETTE DI BOVINO*	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA 1/2 PORZ. ASIAGO	PASTA SPECK E ZAFFERANO FRITTATA CON PORRI*	RISOTTO AI FORMAGGI POLLO AL LIMONE	PASTA AGLI AROMI 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- FRUTTA DI STAGIONE	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*	LASAGNA AL RAGU'*	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA
1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO	FRITTATA CON PATATE*	RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO	ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI	PLATESSA* GRATINATA
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 INSTANTANEA, 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 GELO(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.