



MENU' PRIMAVERA- ESTATE NO CARNE
IN VIGORE DAL 19 APRILE

1 ° SETTIMANA

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

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE CON PISELLI	LASAGNA AL PESTO	PASTA AL POMODORO	PASTA AGLI AROMI	RISOTTO ZAFFERANO
PESCE AL VAPORE / PESCE ALL'OLIO	RICOTTA	FRITTATA ALLE ZUCCHINE	FORMAGGIO / TORTA SALATA	MERLUZZO * OLIO E LIMONE
MISTO DI CRUDE	POMODORI IN INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE LESSE*	INSALATA VERDE
PANE - FRUTTA DI STAGIONE	PANE - FRUTTA DI STAGIONE	PANE - FRUTTA DI STAGIONE	PANE- WAFER/TORTINO	PANE - FRUTTA DI STAGIONE
		** Bramante		

3° SETTIMANA

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

4 ° SETTIMANA

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

** : PIZZA, 1/2 PORZ.FORMAGGIO / PESCE/ 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 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.