



MENU' AUTUNNO-INVERNO
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 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	HAMBURGER DI TONNO*	1/2 PORZ. AFFETTATO TACCHINO	COTOLETTA DI LONZA	BASTONCINI DI MERLUZZO*
PISELLI* E CAROTE* AL VAPORE	SPINACI* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	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	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	FRITTATA CON PORRI*	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*	LASAGNA AL RAGU'* / PASTA AL RAGU'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA
1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO	TORTINO DI PATATE* E FORMAGGIO	RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO / MEZZA PORZIONE	ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI	BISTECCA DI MARE*
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 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 PIÙ 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.