



**MENU' PRIMAVERA- ESTATE FAVICO
IN VIGORE DAL 19 APRILE**

1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA ALL'OLIO	RISOTTO AI FORMAGGI	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*BIANCO	PASTA ALLA PIZZAIOLA
PRIMO SALE	COTOLETTA DI LONZA CON PANATURA AGLUT	FRITTATA CON PATATE*	INSALATA DI POLLO	MERLUZZO* GRATINATO
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 - MERENDINANO NO SOIA / SUCCO DI FRUTTA	PANE- FRUTTA	PANE - FRUTTA DI STAGIONE
	**Gobetti-Monaca			

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE	PASTA AL BASILICO	PASTA AL POMODORO	PASTA AGLI AROMI	RISOTTO ZAFFERANO
AFFETTATO DI TACCHINO	RICOTTA	FRITTATA ALLE ZUCCHINE	POLPETTE DI MANZO AL FORNO	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 - MERENDINANO NO SOIA / SUCCO DI FRUTTA	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 BASILICO
MOZZARELLA	PETTO DI POLLO AL ROSMARINO	FRITTATA AL FORMAGGIO	ARROSTO DI LONZA	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	PATATE / CAROTE	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	POLPETTE DI MANZO* AL PIZZAIOLA	BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI CON PANATURA AGLUT	FRITTATA AL PROSCIUTTO	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 - MERENDINANO NO SOIA / SUCCO DI FRUTTA	PANE - FRUTTA DI STAGIONE
			**Kennedy- Libertà	

** : PIZZA, 1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO, 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 CAPPUCIO, 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.