



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Crema di verdure e legumi con pasta Frittata Patate all'olio Pane comune Frutta di stagione	Orzotto alle verdure di stagione Cotoletta alla milanese Finocchi brasati Pane integrale Frutta di stagione	Pennette al pomodoro e piselli Hamburger di carne al sugo Bietolina ripassata Pane comune Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto Filetto di merluzzo al forno Fagiolini Pane integrale Frutta di stagione	Insalata di finocchi e ceci Pizza margherita Pane comune Frutta di stagione
II SETTIMANA	Pasta integrale con ragù di verdure Scaloppina di pollo al limone Insalata Pane comune Frutta di stagione	Polenta Asiago DOP Carote all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Vellutata di patate e zucca con farro Tortino con prosciutto Fagiolini brasati Pane comune Frutta di stagione	Lasagne con sugo di verdure Cannellini saltati Cavolo cappuccio/Insalata Pane integrale Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Platessa mugnaia (farina, olio e limone) Cavolfiori Pane comune Frutta di stagione
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro capperi e olive Crescenza Insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta e fagioli Pollo al rosmarino Finocchi gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo gratinato Carote julienne Pane comune Frutta di stagione	Risotto alla milanese Frittata Broccoletti al forno Pane integrale Frutta di stagione	Insalata di finocchi e ceci Pizza margherita Pane comune Frutta di stagione
IV SETTIMANA	Riso con ragù di lenticchie Frittata Fagiolini Pane comune Frutta di stagione	Gnocchetti di patate al pomodoro Platessa impanata al forno Spinaci Pane integrale Frutta di stagione	Polenta con bruscit di manzo Carote all'olio Pane comune Frutta di stagione	Pasta integrale besciamelle e curcuma Asiago DOP Cavolfiori Pane integrale Frutta di stagione	Pasta all'olio Merluzzo in umido Insalata Pane comune Frutta di stagione

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

Si fornisce sia pane integrale (2 v/sett) sia pane a ridotto contenuto di sale (tutti i giorni).

Il pane viene servito a fine pasto.

Si utilizza sale iodato.

Sono garantite almeno 3 tipologie differenti di frutta nell'arco della settimana.

Si utilizza esclusivamente olio extravergine d'oliva come grasso da condimento.

Vengono osservate le grammature fornite da ATS.