



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Risotto allo zafferano Insalata caprese Pane comune Frutta fresca	Misto di verdure crude Lasagne al pesto Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e piselli Frittata Zucchine gratinate Pane comune Frutta fresca	Pasta olio e grana Cosce di pollo agli aromi Insalata a foglia Pane integrale Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Filetto di platessa impanato Carote olio e limone Pane comune Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al sugo di olive Frittata con verdure Misto di verdure crude Pane comune Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con orzo Platessa impanata Patate al forno/prezzemolate Pane integrale Frutta fresca	Risotto con verdure di stagione Bocconcini di pollo agli aromi Carote olio e limone Pane comune Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Piselli Pomodori olio e origano Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Merluzzo gratinato Insalata a foglia Pane comune Frutta fresca
III SETTIMANA	Risotto con zucchine Mozzarella/crescenza Fagiolini in insalata Pane comune Frutta fresca	Pasta mimosa (besciamelle e curcuma) Tacchino al forno Insalata a foglia e pomodori Pane integrale Frutta fresca	Zuppa toscana con farro Frittata Carote julienne Pane comune Frutta fresca	Buffet di verdure e legumi Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Crocchette di platessa al forno Misto di verdure crude Pane comune Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta integrale al pesto Frittata Carote julienne Pane comune Frutta fresca	Farro con crema di basilico e pomodoro fresco Merluzzo gratinato Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema di zucchine Crocchette di lenticchie Pomodori ed insalata Pane comune Frutta fresca	Minestrone d'orzo Scaloppine di pollo al limone Misto di verdure crude Pane integrale Frutta fresca	Risotto con crema di asparagi Asiago Dop Fagiolini al forno Pane comune Frutta fresca

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù 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 traccederivanti da cross contamination sito/processo."

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.