



VOLPI PIETRO S.R.L.

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia 1,3,6,7,10,13 1/2 pz Edamer 7 Carote julienne 12 Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10 Frittata al forno 3,7 Fagiolini al basilico* Pane comune 1,6 Frutta fresca	risotto alla parmigiana 3,7 Cotoletta vegetale** 1,3,6,7,10,11 Insalata verde Pane integrale 1,6 Frutta fresca	pasta integrale alla mediterranea 1,3,6,7,10 Pollo al forno con crema di latte 1,6,7,10 carote brasate* Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta alla curcuma 1,3,6,7,10 Tonno 4 Pomodori in insalata Pane comune 1,6 Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10 Frittata al forno 3,7 Carote julienne 12 Pane comune 1,6 Frutta fresca	Orzotto con verdure di stagione* (piatto asciutto: pomodoro, carote, zucchine e cipolla) 1,3,6,7,10,11 Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11 Insalata verde con olio EVO Pane comune 1,6 Frutta fresca	Risotto ai formaggi* 3,7 Merluzzo panato* 1,3,4,6,7,10,11 Pomodori Pane integrale 1,6 Frutta fresca	insalata mista 12 1/2 porz. Mozzarella 7 Pizza margherita 1,6,7,10,11 Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico 1,3,6,7,10 Tortino di lenticchie patate e formaggio** 1,3,6,7,10,11 Fagiolini al vapore* Pane comune 1,6 Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta olio e grana 1,3,6,7,10 Formaggio spalmabile 7 insalata mista 12 Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta con sugo rosso (pomodoro e peperone*) 1,3,6,7,10 Frittata al forno 3,7 Fagiolini al vapore* Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10 Merluzzo gratinato* 1,4,6,7,10,11 Pomodori in insalata Pane integrale 1,6 Frutta fresca	Farro in brodo con verdure di stagione* (carote, zucchine, pomodoro, patate) 1,3,6,7,9,10,11 Lonza al forno al profumo di limone 1,6,10,12 Patate al forno Pane comune 1,6 Frutta fresca	Risotto alla milanese 3,7 Cotoletta di cannellini e carote** 1,3,6,7,10,11 Carote julienne 12 Pane comune 1,6 Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta con salsa di curcuma e carote* 1,3,6,7,10 Tonno 4 Pomodori in insalata Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta al ragù di carne bovina 1,3,6,7,10 1/2 porz. Frittata al forno 3,7 Fagiolini al vapore* Pane comune 1,6 Frutta fresca	Passato di verdure con orzo* 1,3,6,7,9,10,11 Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11 patate al forno Pane integrale 1,6 Frutta fresca	Riso olio e grana 3,7 Mozzarella 7 Carote all'olio Pane comune 1,6 Frutta fresca	insalata mista 12 Lenticchie in umido** 1,6,10,11 Pizza margherita 1,6,7,10,11 Pane comune 1,6 Frutta fresca
V SETTIMANA	Pasta al pesto di zucchine* 1,3,6,7,10 Frittata al forno 3,7 Pomodori in insalata Pane comune 1,6 Frutta fresca	PIATTO BIO: Pasta al pomodoro 1,3,6,7,10 Polpette di pesce* 1,3,4,6,7,10,11 Fagiolini al vapore* Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10 Ravioli 7 Insalata verde Pane integrale 1,6 Frutta fresca	Pastina in brodo con verdure 1,3,6,7,10 Lonza con crema di mele 1,6,10 Patate al forno Pane comune 1,6 Frutta fresca	Risotto alla parmigiana 3,7 Fior di ceci** 1,3,6,7,10,11 Carote julienne 12 Pane comune 1,6 Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta al pomodoro 1,3,6,7,10 Frittata al forno 3,7 Fagiolini al vapore* Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta integrale al pesto 1,3,6,7,8,10 Petto di pollo agli aromi Insalata mista 12 Pane comune 1,6 Frutta fresca	Risotto alla milanese 3,7 Mozzarella 7 Pomodori in insalata Pane integrale 1,6 Frutta fresca	Carote julienne 12 Ceci al rosmarino in insalata** 1,6,10,11 Pizza margherita 1,6,7,10,11 Pane comune 1,6 Frutta fresca	Pasta olio e grana 1,3,6,7,10 Merluzzo panato* 1,3,4,6,7,10,11 Zucchine al forno* Pane comune 1,6 Frutta fresca

Ripartizione proteica dei secondi piatti

Piatto a base di formaggio

Piatto a base di uova

Piatto a base di carne

Piatto a base di pesce

Piatto a base di legumi

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età.
Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) e viene servito dopo il 1° piatto.

Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana.

In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO.

In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

Gli ingredienti indicati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine. Gli ingredienti indicati con due asterischi indicano i legumi secchi.

Si informa che nelle preparazioni possono essere contenuti, come ingredienti, uno o più allergeni: 1-cereali contenenti glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte incluso lattosio, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi.

Per gli utenti che necessitano di una dieta per intolleranze/allergie alimentari (correlate da certificato medico) il nostro ufficio Nutrizione predisponde tabelle dietetiche personalizzate