

PRANZO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRIMO	Pasta pomodoro e basilico G	Risotto con salsiccia LS	Pasta integrale al ragù G	Risotto ai funghi LS	Pasta al salmone GP	Pasta al pesto GLF	Gnocchi di semolino gratinati alla zucca GUL
SECONDO	Cotoletta di pollo GLU	Bon roll LUG	Polpette di manzo alla pizzaiola GLU	Cotechino	Filetto di merluzzo pomodoro capperi e olive P G	Hamburger di manzo alla pizzaiola	Fesetta di maiale al forno G
CONTORNO	Biete all'olio	Pomodori	Zucchini trifolate	Lenticchie S	Fagiolini all'olio	Carote all'olio	Patate agli aromi
FRUTTA/DESSERT	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata Dolce GLU

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: 1°piatto → Pasta in bianco/al pomodoro, riso in bianco/al pomodoro, pastina in brodo

2°piatto → Arrosto, affettato, formaggio

Contorno → Purè di patate, insalata di stagione

CENA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRIMO	Crema di piselli S	Minestra d'orzo G S	Pasta e ceci G S	Tortellini di carne in brodo GULS	Minestrone con riso S	Passato di verdure S	Crema di lenticchie SG
SECONDO	Prosciutto cotto e bologna	Pizza margherita G L	Taleggio L	Uova sode U	Polpettine di pollo LUG	Caprino L	Gorgonzola L
CONTORNO	Patate prezzemolate	Finocchi cotti	Spinaci all'olio	Carote all'olio	Broccoli al vapore	Zucchine all'olio	Fagiolini all'olio
FRUTTA/DESSERT	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: 1°piatto → Passato di verdura, pasta - riso in bianco/al pomodoro, pastina in brodo

2°piatto → Bresaola, affettato, formaggio

Contorno → Purè di patate, insalata di stagione

G glutine **U** uova **P** pesce **M** molluschi **A** arachidi **L** latte **F** frutta a guscio **S** sedano **Sf** solfiti **C** crostacei

In riferimento alla normativa "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2001) sono indicati gli allergeni presenti in menù

PRANZO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRIMO	Risotto allo zafferano LS	Ravioli di magro burro e salvia GU	Pasta al ragù bianco GS	Risotto ai funghi LS	Pasta al tonno e olive GP	Pasta al pesto GLF	Gnocchi di semolino gratinati GL
SECONDO	Cotoletta di pollo GU	Arista al forno	Tacchino al curry	Hamburger di manzo alla pizzaiola SfS	Polpettone GS	Tonnato PUS	Arrosto di tacchino al forno SSf
CONTORNO	Biete all'olio	Cavolfiori	Zucchine trifolate	Caponata di verdure	Fagiolini	Carote	Patate agli aromi
FRUTTA/DESSERT	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata Dolce

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: 1°piatto → Pasta in bianco/al pomodoro, riso in bianco/al pomodoro, pastina in brodo

2°piatto → Arrosto, affettato, formaggio

Contorno → Purè di patate, insalata di stagione

CENA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRIMO	Crema di piselli S	Minestra d'orzo GS	Pasta e ceci GS	Tortellini di carne in brodo GU	Minestrone con riso S	Passato di verdura S	Crema di carote S
SECONDO	Prosciutto cotto	Pizza margherita GL	Crudo e melone	Mozzarella alla caprese L	Girella di frittata farcita UL	Affettato di tacchino olio e limone	Gorgonzola L
CONTORNO	Patate prezzemolate	Finocchi	Spinaci	Erbette	Pomodori	Zucchine	Fagiolini
FRUTTA/DESSERT	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata	Frutta fresca o frullata

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: 1°piatto → Passato di verdure, riso in bianco/al pomodoro, pastina in brodo

2°piatto → Bresaola, affettato, formaggio

Contorno → Purè di patate, insalata di stagione

G glutine **U** uova **P** pesce **M** molluschi **A** arachidi **L** latte **F** frutta a guscio **S** sedano **Sf** solfiti **C** crostacei

In riferimento alla normativa "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2001) sono indicati gli allergeni presenti in menù