



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pesto Tonno in olio d'oliva Contorno crudo Frutta Pane	Gnocchetti sardi al pomodoro Bocconcini di tacchino agli aromi Contorno cotto* Frutta - Pane	Risotto con piselli* Uova strapazzate / frittata Contorno crudo Frutta Pane	Pasta al ragù di manzo ½ porzione di formaggio Contorno crudo Frutta Pane integrale	Pasta all'olio extravergine d'oliva e Grana Padano DOP Scaloppina/Arrosto di lonza Contorno cotto* Frutta - Pane
2° SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure* Mozzarella Contorno crudo Frutta Pane	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza al latte Contorno cotto* Frutta Pane	Pasta al pomodoro Rollè di frittata al forno Contorno crudo Frutta Pane integrale	Vellutata di verdure e legumi con pasta* Coscia di pollo (primaria) (sovracoscia di pollo per infanzia) Contorno crudo Yogurt alla frutta (frutta per infanzia) Pane integrale	Risotto al pomodoro Tortino di merluzzo* Contorno cotto* Frutta Pane
3° SETTIMANA	Pasta al pesto Rollè di frittata al forno / Uova strapazzate Contorno cotto* Frutta Pane	Risotto al Grana Padano DOP* Scaloppina di lonza Contorno cotto* Frutta Pane	Crema di legumi con pastina* Platessa impanata* Contorno crudo Frutta Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Contorno crudo Frutta Pane integrale	Pasta agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Contorno crudo Frutta Pane
4° SETTIMANA	Pasta all'olio extravergine d'oliva Uova strapazzate / frittata Contorno crudo Frutta Pane	Vellutata di verdure con pasta* Pollo arrosto Patate al forno con aromi* Frutta Pane	Pasta al pomodoro e tonno in olio d'oliva Mozzarella Contorno crudo Frutta -Pane	Gnocchi al pomodoro* Arrosto di lonza Carote e piselli* Frutta Pane integrale	Risotto allo zafferano Platessa dorata* Contorno cotto* Frutta Pane

Alternative contorno crudo: insalata, insalata mista, pomodori, carote a julienne, finocchi a julienne, crauto bianco.

Alternative contorno cotto: erbette*, broccoli*, carote*, finocchi*, cavolfiori*, fagiolini*, melanzane*, zucchine*.

Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, banane, albicocche, susine, pesche.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, ricotta, formaggio spalmabile, Asiago DOP, bavarese, primo sale, Provolone Valpadana DOP, fontal.

*Il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.