

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

2a SETTIMANA

LUNEDÌ	Farfalle al limone	Scaloppina di suino al burro e olive	Carota julienne
	Risotto all'ortolana	Involtini di bovino al pomodoro	Patate al pomodoro
	Bucatini ricotta e pomodoro	Burger di ceci	Spinaci* all'olio
	Minestrone primavera	Prosciutto crudo e e prosciutto cotto	Insalata mista
	Risotto integrale al basilico	Hamburger di alici	Insalata di cetrioli
MARTEDÌ	Pasta alla crudaiola e pesce spada*	Filetto di nasello* alle erbe aromatiche	Melanzane alla piastra
	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Pollo alla cacciatora	Patate al forno
	Risotto alle verdure	Frittata	Julienne di carote
	Passato di ceci con riso	Insalata di lattuga e Italico	Insalata di rucola
	Farro risottato	Insalata di ceci e crescenza	Finocchi all'agro
MERCOLEDÌ	Pasta alla puttanesca	Arrosto di bovino	Zucchine al parmigiano
	Maccheroni all'ortolana	Bocconcini di tacchino al latte	Insalata tricolore
	Risotto in crema di verdure	Parmigiana di melanzane	Cicoria all'olio
	Pastina in brodo vegetale	Prosciutto cotto arrosto e Italico	Insalata verde e mais
	Riso integrale con peperoni, zenzero e limone	Platessa panata*	Patate prezzemolate
GIOVEDÌ	Pasta al pesto	Tonno alla pizzaiola	Carote in salsa
	Pasta all'arrabbiata	Stracetti al vino	Insalata mista
	Risotto al gorgonzola	Fagioli e lenticchie in umido	Asparagi all'olio
	Crema di spinaci* con pasta	Salame milano e Montasio	Insalata di finocchi
	Tagliatelle integrali alla caprese	Burger vegetale	Zucchine gratinate
VENERDÌ	Pasta tonno e menta	Hamburger alle erbe	Insalata di carote
	Pasta olive e pomodoro fresco	Anelli di calamari* in umido	Fagiolini* all'agro
	Riso pilaf con verdure	Formaggio ai ferri	Patate al forno
	Passato di verdure	Insalata mista allo yogurt	Insalata tricolore
	Sformato di orzo primaverile	Sogliola alla mugnaia*	Melanzane a funghetto

SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
	pasta/riso all'olio	fettina di suino o bovino ai ferri	carote all'olio
	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile	insalata verde
	pasta/riso al ragù		

Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ dolce (2 tipologie di frutta di stagione, budino cioccolato o vaniglia, yogurt e dolce) e pane (a scelta tra all'olio e integrale) o grissini o crackers.

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.