MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO							
1a SETTIMANA							
	С	Ravioli al pomodoro	С	Spiedini al rosmarino	С	Bieta* all'olio	
	С	Pasta al pesto	С	Prosciutto crudo e salame Milano	С	Patate al forno	
LUNEDÌ	v	Farfalle in salsa aurora	v	Hamburger vegetale*	v	Fagiolini* al pomodoro	
	М	Pasta e fagioli estiva	PF	Insalata con prosciutto cotto, mais e olive	PF	Insalata di finocchi	
	NML	Riso integrale con piselli	NML	Pollo in umido	NML	Melanzane a funghetto	
	С	Pasta gamberetti* e zucchine	С	Rollè farcito	С	Carote in salsa	
	С	Risotto al limone	С	Sogliola* alla mugnaia	С	Cicoria ripassata	
MARTEDÌ	v	Pasta alla checca	v	Legumi all'olio	v	Spinaci all'olio	
	м	Passato di verdure* con pasta	PF	Caprese	PF	Insalata di rucola	
	NML	Farro con verdure grigliate	NML	Trota gratinata 🧭	NML	Zucchine gratinate	
	С	Pasticcio di maccheroni	С	Bocconcini al pomodoro fresco	С	Melanzane trifolate	
	С	Insalata di orzo perlato e verdure grigliate	С	Filetto di nasello* olio e limone	С	Bieta* all'agro	
MERCOLEDÌ	v	Risotto e gorgonzola	v	Formaggio ai ferri	v	Carote julienne	
	м	Farfalle in crema di carote	PF	Prosciutto cotto e Asiago	PF	Insalata mista	
	NML	Pennette integrali estive	NML	Burger di ceci	NML	Caponata	
	С	Pasta all'amatriciana	С	Pollo arrosto	С	Patate prezzemolate	
	С	Pasta al pomodoro fresco e basilico	С	Platessa* saporita	С	Pomodori olio e prezzemolo	
GIOVEDÌ	v	Risotto all'ortolana	v	Polpettine di soia	v	Fagiolini* al pomodoro	
	М	Zuppa di cipolle	PF	Prosciutto cotto e speck	PF	Insalata verde e mais	
	NML	Orzotto giallo con ragù di mare	NML	Carne di bovino in salsa di peperoni	NML	Finocchi Julienne	
	С	Pasta aglio olio e peperoncino	С	Involtini di tacchino e formaggio	С	Asparagi all'olio	
	С	Pasta alle vongole	С	Svizzerine alla piastra	С	Patate al basilico	
VENERDÌ	v	Gnocchi al pomodoro	v	Frittata di cipolle	v	Cicoria all'agro	
	м	Minestrone* con riso	PF	Prosciutto crudo e Montasio	PF	Insalata di finocchi	
	NML	Grano saraceno con melanzane	NML	Filetti di sgombro gratinati	NML	Insalata tricolore	

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	
SEMPRE PRESENT	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile	insalata verde	
	pasta/riso al ragù			

Linea Classica Linea Vegetariana

Minestra PF Piatto Freddo La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council (MSC) NML NutriMed Line (linea Mediterranea)

Tutte le pietanze possono contenere una o più materie prime di origine biologica

La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

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: CERRALI CONTENENTI GLUTINI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kitro, 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 allimentari 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.

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO							
2a SETTIMANA							
	С	Farfalle al limone	С	Scaloppina di suino al burro e olive	С	Carota julienne	
	С	Risotto all'ortolana	С	Involtini di bovino al pomodoro	С	Patate al pomodoro	
LUNEDÌ	v	Bucatini ricotta e pomodoro	V	Burger di ceci	v	Spinaci* all'olio	
	М	Minestrone primavera	PF	Prosciutto crudo e e prosciutto cotto	PF	Insalata mista	
	NML	Risotto integrale al basilico	NML	Hamburger di alici	NML	Insalata di cetrioli	
	С	Pasta alla crudaiola e pesce spada*	С	Filetto di nasello* alle erbe aromatiche	С	Melanzane alla piastra	
	С	Pasta al pomodoro fresco e basilico	С	Pollo alla cacciatora	С	Patate al forno	
MARTEDÌ	v	Risotto alle verdure	V	Frittata	v	Julienne di carote	
	М	Passato di ceci con riso	PF	Insalata di lattuga e Italico	PF	Insalata di rucola	
	NML	Farro risottato	NML	Insalata di ceci e crescenza	NML	Finocchi all'agro	
	С	Pasta alla puttanesca	С	Arrosto di bovino	С	Zucchine al parmigiano	
	С	Maccheroni all'ortolana	С	Bocconcini di tacchino al latte	С	Insalata tricolore	
MERCOLEDÌ	v	Risotto in crema di verdure	V	Parmigiana di melanzane	v	Cicoria all'olio	
	М	Pastina in brodo vegetale*	PF	Prosciutto cotto arrosto e Italico	PF	Insalata verde e mais	
	NML	Riso integrale con peperoni, zenzero e limone	NML	Platessa* panata	NML	Patate prezzemolate	
	С	Pasta al pesto	c	Tonno alla pizzaiola	С	Carote in salsa	
	С	Pasta all'arrabbiata	С	Straccetti al vino	С	Insalata mista	
GIOVEDÌ	v	Risotto al gorgonzola	v	Fagioli e lenticchie in umido	v	Asparagi all'olio	
	М	Crema di spinaci* con pasta	PF	Salame Milano e Montasio	PF	Insalata di finocchi	
	NML	Tagliatelle integrali alla caprese	NML	Burger vegetale*	NML	Zucchine gratinate	
	С	Pasta tonno e menta	С	Hamburger alle erbe	С	Insalata di carote	
	С	Pasta olive e pomodoro fresco	С	Anelli di calamari* in umido	C	Fagiolini* all'agro	
VENERDÌ	v	Riso pilaf con verdurine	v	Formaggio ai ferri	v	Patate al forno	
	М	Passato di verdure	PF	Insalata mista allo yogurt	PF	Insalata tricolore	
	NML	Sformato di orzo primaverile	NML	Sogliola alla mugniaia*	NML	Melanzane a funghetto	

	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio	
SEMPRE PRESENTI	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			

Linea Classica

Linea Vegetariana

Minestra PF Piatto Freddo NML NutriMed Line (linea Mediterranea)

Tutte le pietanze possono contenere una o più materie prime di origine biologica



La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council (MSC)



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

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), FRUTITA 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'illegato il Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/9/2, 88/2009 e s.m.l.). Le informazioni relativie 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.

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO							
3a SETTIMANA							
	С	Pasta alla casereccia	C	Bocconcini di lonza profumati	С	Fagiolini* con cipolline	
	С	Gnocchetti sardi pomodoro e pancetta	С	Polpette in umido	С	Patate al prezzemolo	
LUNEDÌ	v	Risotto ai quattro formaggi	v	Legumi misti all'olio	v	Cappuccio julienne	
	М	Crema di carote	PF	Insalata greca	PF	Insalata verde e mais	
	NML	Cous cous con verdure e curcuma	NML	Melanzane e prosciutto cotto	NML	Zucchine al pomodoro	
	С	Risotto al ragù di pesce*	С	Arrosto di vitellone	С	Patate al pomodoro	
	С	Speghetti all'aglione	C	Merluzzo* gratinato	С	Finocchio julienne	
MARTEDÌ	v	Gomiti olive e capperi	v	Frittata con cipolla rossa	v	Spinaci* all'agro	
	М	Passato di verdure con pasta	PF	Mortadella e Montasio	PF	Insalata di carote	
	NML	Spaghetti integrali tonno e capperi	NML	Bocconcini di tacchino con cetrioli e salsa yogurt	NML	Pomodori olio e prezzemolo	
	С	Strozzapreti alla romagnola	С	Piccata di pollo al prezzemolo	С	Carote in salsa	
	С	Conchiglie al pesto	C	Salsicce al vino	С	Patate alla paprika	
MERCOLEDÌ	v	Risotto ricotta e pomodoro	v	Sformato di ricotta	v	Cicoria all'olio	
	М	Pastina in brodo vegetale*	PF	Insalata di tonno, carote e cannellini	PF	Insalata mista	
	NML	Riso integrale con crema di peperoni e speck croccanti	NML	Alici alla livornese	NML	Melanzane a funghetto	
	С	Gnocchi di patate al pomodoro	С	Filetti di Sogliola* al pomodoro	С	Insalata di cetrioli	
	С	Bucatini in salsa	C	Hamburger alla piastra	С	Patate al forno	
GIOVEDÌ	v	Risotto con zucchine	v	Involtini di zucchine e provolone	v	Fagiolini* con cipolline	
	М	Minestrone con pasta	PF	Prosciutto crudo e salame Milano	PF	Insalata tricolore	
	NML	Orzo con coriandoli di verdure	NML	Insalata di tonno, cipolla rossa e rucola	NML	Peperonata	
	С	Farfalle delicate a salmone* e ricotta	С	Pollo al limone	С	Cicoria all'olio	
	С	Pasta al pomodoro fresco e basilico	С	Cotoletta milanese	С	Nidi di patate al forno	
VENERDÌ	v	Risotto al limone	v	Legumi all'olio	v	Finocchi all'agro	
	М	Passato di legumi	PF	Caprese	PF	Insalata di rucola	
	NML	Farro con hummus di ceci e rucola	NML	Scaloppina di suino con zucchine trifolate	NML	Zucchine e patate in padella	

	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
SEMPRE PRESENTI	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		

Linea Classica

Linea Vegetariana

PF

Minestra Piatto Freddo NML NutriMed Line (linea Mediterranea)

Tutte le pietanze possono contenere una o più materie prime di origine biologica



La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council (MSC)



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

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 Il Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/9/2, 88/2009 e s.m.l.). 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.

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO							
4a SETTIMANA							
	С	Insalata di riso	С	Saltimbocca alla romana	С	Finocchi julienne	
	С	Pasta al pomodoro fresco e basilico	С	Spezzatino in bianco con porri	С	Patate al pomodoro	
LUNEDÌ	v	Fusilli al pesto di basilico	v	Polpettine di soia	v	Cicoria ripassata	
	М	Zuppa d'orzo	PF	Mortadella e provolone	PF	Insalata mista	
	NML	Pasta integrale alla mediterranea	NML	Mozzarella e pomodorini	NML	Cavolfiori gratinati	
	С	Pasta allo scoglio*	С	Svizzerine al formaggio	С	Pomodori olio e prezzemolo	
	С	Bombolotti cacio e pepe	С	Filetto di platessa* gratinato	С	Patate al forno	
MARTEDÌ	v	Mezze maniche rosate	V	Formaggio ai ferri	v	Insalata di cetrioli	
	М	Passato di fagioli	PF	Insalata di verdure miste e formaggio	PF	Insalata di rucola	
	NML	Orzo con tonno e piselli	NML	Speck e olive	NML	Melanzane a funghetto	
	С	Sedanini all'amatriciana	С	Scaloppina di suino al burro e olive	С	Zucchine trifolate	
	С	Pasta alla puttanesca	С	Pollo panato	С	Insalata tricolore	
MERCOLEDÌ	v	Pasta aglio olio e peperoncino	v	Frittata	v	Bieta* all'agro	
	М	Pastina in brodo di carne	PF	Insalata mista allo yogurt	PF	Insalata di finocchi	
	NML	Farro al pomodoro e basilico	NML	Montasio 🔵	NML	Cappuccio julienne	
	С	Gnocchi al pomodoro fresco	С	Rollè di tacchino	С	Carote prezzemolate	
	С	Pasta al pesto	С	Frittura di pesce*	С	Cicoria all'agro	
GIOVEDÌ	v	Pasta alla checca	v	Burger di legumi misti	v	Fagiolini al pomodoro	
	М	Vellutata di spinaci* e patate	PF	Speck e olive	PF	Insalata di lattuga e olive	
	NML	Insalata di cous cous	NML	Pasticcio di melanzane e formaggio	NML	Zucchine vapore	
	С	Linguine calamari* e verdure	С	Arista in salsa piccante	С	Peperonata	
	С	Spaghetti alla carbonara	С	Tonno con rucola	С	Carote in salsa	
VENERDÌ	v	Pasta olive e capperi	v	Lenticchie saporite	v	Spinaci * ripassati	
	М	Minestrone freddo	PF	Insalata con uova, carote e cannellini	PF	Insalata verde e mais	
	NML	Riso venere con gamberetti e zucchine	NML	Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano	NML	Julienne di carote	

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		

Linea Classica

Linea Vegetariana

PF

Minestra Piatto Freddo NML NutriMed Line (linea Mediterranea)

Tutte le pietanze possono contenere una o più materie prime di origine biologica



La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council (MSC)



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

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'illageato Il Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/9/2, 88/2009 e s.m.l.). 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.

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ PIZZERIA								
	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA				
	Salsiccia	Würstel	Prosciutto crudo	Capricciosa				
LUNEDÌ	Melanzane, olive e peperoni*	Zucchine e stracchino	Asparagi	Melanzane e Grana*				
	Margherita	Margherita	Margherita	Margherita				
	Prosciutto crudo	Prosciutto cotto e carciofi	Würstel	Salamino				
MARTEDÌ	Bianca: pesto, patate e olive	Rucola e Grana 🔵	Melanzane, olive e peperoni*	Zucchine e stracchino				
	Margherita	Margherita	Margherita	Margherita				
	Salamino	Speck e gorgonzola	Prosciutto cotto e funghi	Würstel				
MERCOLEDÌ	Zucchine e stracchino	Bianca: pesto, pomodorini e olive	Ricotta e spinaci	Olive e peperoni				
	Margherita	Margherita	Margherita	Margherita				
	Würstel	Capricciosa	Salamino	Prosciutto crudo				
GIOVEDÌ	Asparagi	Melanzane e grana*	Bianca: pesto, patate e olive	Rucola e Grana 🌘				
	Margherita	Margherita	Margherita	Margherita				
	Prosciutto cotto e asparagi	Salamino	Salsiccia	Prosciutto cotto e carciofi				
VENERDÌ	Ricotta e spinaci	Zucchine, olive e peperoni	Melanzane e Grana*	Bianca: pesto, pomodorini e olive				
	Margherita	Margherita	Margherita	Margherita				



Tutte le pietanze possono contenere una o più materie prime di origine biologica



La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council (MSC)



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

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.