

MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO

1a SETTIMANA

LUNEDÌ	C	Risotto ai peperoni	C	Arrosto di bovino 	C	Patate alla mentuccia 
	C	Spaghetti alle vongole*	C	Melanzane ripiene	C	Fagioli in insalata
	V	Ziti al pesto	V	Uova affogate 	V	Spinaci* all'agro 
	M	Pasta e lenticchie estiva 	PF	Speck e olive	PF	Insalata mista estiva
	NML	Cous cous con verdure* e curcuma 	NML	Pollo al pesto di basilico	NML	Caponata
MARTEDÌ	C	Pomodori con riso	C	Lombata ai capperi 	C	Insalata tricolore
	C	Fusilli alla carbonara	C	Platessa* alla mugnaia 	C	Melanzane a funghetto
	V	Spaghetti aglio, olio e peperoncino 	V	Focaccia ai peperoni	V	Bieta* all'olio 
	M	Vellutata di patate e carote 	PF	Insalata arcobaleno	PF	Insalata di patate 
	NML	Fusilli integrali freddi con pesto di rucola, pomodorini ciliegino e granella di noci 	NML	Sgombro* capperi e limone 	NML	Finocchi gratinati
MERCOLEDÌ	C	Risotto alla pescatora* 	C	Arista al forno 	C	Pomodori gratinati
	C	Linguine al ragù 	C	Svizzerine alla piastra 	C	Carote prezzemolate
	V	Riso freddo alla greca	V	Frittata con cipolla 	V	Bieta* ripassata 
	M	Passato di verdure * 	PF	Lonza e Asiago 	PF	Julienne di carote
	NML	Insalata fredda di farro con verdure grigliate 	NML	Omelette con mozzarella e rucola 	NML	Carpaccio di cetrioli
GIOVEDÌ	C	Pasta all'amatriciana	C	Pollo arrosto 	C	Insalata mista con olive
	C	Tagliolini al limone	C	Platessa* saporita 	C	Patate arrosto 
	V	Gnocchi al pomodoro e basilico 	V	Polpette di ceci 	V	Verdure grigliate
	M	Crema di spinaci *con pasta 	PF	Rotolo di mozzarella e salmone	PF	Insalata di lattuga
	NML	Riso venere freddo con gamberetti e zucchine 	NML	Lonza di suino tonnata	NML	Peperoni in padella
VENERDÌ	C	Pasticcio di maccheroni	C	Manzo all'inglese 	C	Spinaci* al burro 
	C	Insalata fredda di orzo perlato e verdure grigliate 	C	Merluzzo* alla livornese 	C	Patate al prezzemolo
	V	Risotto al pomodoro fresco 	V	Fagioli in umido 	V	Fagiolini* all'agro 
	M	Pastina in brodo vegetale	PF	Insalata di mare*	PF	Insalata di cetrioli
	NML	Insalata di farro con speck e zucchine	NML	Sgombro* in agrodolce con peperoni 	NML	Zucchine gratinate

 La pietanza è a base di 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)

C Linea Classica

V Linea Vegetariana

M Minestra

PF Piatto Freddo

NML NutriMed Line (linea Mediterranea)

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.