




MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO

2a SETTIMANA

LUNEDÌ	C	Lasagna alle melanzane	C	Braciolina alla salvia 	C	Caponata di melanzane
	C	Risotto zucchine e speck	C	Polpette al forno 	C	Spinaci* all'agro 
	V	Insalata di riso vegetariana*	V	Frittata con zucchine 	V	Patate al prezzemolo 
	M	Passato di verdura* con pasta 	PF	Insalata di pollo	PF	Insalata di cetrioli
	NML	Fusilli integrali freddi alla sorrentina	NML	Insalata greca	NML	Insalata verde e rucola
MARTEDÌ	C	Tagliolini al pesto	C	Svizzerine alla piastra 	C	Zucchine gratinate
	C	Risotto con zucchine	C	Merluzzo* al forno 	C	Insalata mista
	V	Eliche al ragù vegetale*	V	Polpette di melanzane	V	Patate in umido 
	M	Minestrone* con riso 	PF	Insalata mista allo yogurt	PF	Insalata di carote
	NML	Riso integrale con crema di peperoni e speck croccante	NML	Frittata di zucchine con mentuccia 	NML	Pomodori gratinati
MERCOLEDÌ	C	Spaghetti alle vongole*	C	Cosce di pollo al forno 	C	Pomodori gratinati
	C	Insalata di farro con pesto e pomodori	C	Polpo* freddo e piselli* 	C	Melanzane a funghetto
	V	Crocchette di riso al forno	V	Formaggio ai ferri	V	Julienne di carote
	M	Pasta e ceci estiva 	PF	Insalata arcobaleno	PF	Insalata di pomodori
	NML	Orzo con piselli e tonno 	NML	Filetti di trota al limone	NML	Peperoni e zucchine in padella
GIOVEDÌ	C	Fettuccine al ragù 	C	Lonza fredda con verdure croccanti	C	Patate all'olio 
	C	Farfalle in salsa aurora 	C	Trancio di salmone* in salsa citronette 	C	Melanzane ai ferri
	V	Risotto al limone	V	Omelette di formaggio e verdure 	V	Fagiolini* al pomodoro 
	M	Pastina in brodo di carne	PF	Salame stagionato e formaggi misti	PF	Insalata di cetrioli
	NML	Insalata di cous cous	NML	Bocconcini di tacchino con cetrioli e salsa yogurt	NML	Finocchi all'agro
VENERDÌ	C	Agnolotti al pomodoro 	C	Peperoni ripieni di carne	C	Bieta* all'olio 
	C	Risotto alla puttanesca	C	Trancio di tonno* ai ferri 	C	Fagiolini* al pomodoro 
	V	Rigatoni ai quattro formaggi	V	Burger vegetale	V	Insalata mista
	M	Crema di verdure* con pasta 	PF	Rotolo di mozzarella e verdure 	PF	Insalata di patate 
	NML	Riso venere al pesto di zucchine e granella di mandorle	NML	Involtoni di melanzane	NML	Caponata

 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.