

MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO

3a SETTIMANA

LUNEDÌ	C	Fusilli al pesto di basilico	C	Arista ai funghi	C	Fagiolini* all'agro
	C	Tagliolini gamberetti* e limone 	C	Trancio di salmone* ai ferri 	C	Patate prezzemolate 
	V	Pasta alle olive	V	Frittata alle erbe aromatiche 	V	Spinaci* all'olio 
	M	Zuppa di verdure* 	PF	Prosciutto crudo e emmenthal 	PF	Insalata mista
	NML	Pennette integrali estive	NML	Insalata fredda di totani* 	NML	Caponata
MARTEDÌ	C	Ravioli burro e salvia	C	Scaloppine al limone	C	Spinaci* al burro 
	C	Insalata di pasta	C	Bistecca ai ferri 	C	Bieta* all'agro 
	V	Risotto ai sapori dell'orto* 	V	Formaggio alla piastra	V	Cicoria ripassata
	M	Passato di legumi 	PF	Rotolo di mozzarella e cotto	PF	Insalata di lattuga
	NML	Cous cous con friggittelli e pomodori datterini	NML	Bocconcini di bovino con verdure 	NML	Zucchine al pomodoro
MERCOLEDÌ	C	Pasta al tonno in bianco	C	Spiedini misti	C	Melanzane trifolate
	C	Gnocchetti sardi al ragù 	C	Stufato alla genovese	C	Zucchine gratinate
	V	Risotto ai quattro formaggi	V	Parmigiana di zucchine	V	Patate all'olio 
	M	Crema di peperoni	PF	Insalata di carote, cannellini e tonno 	PF	Insalata di cetrioli
	NML	Riso integrale saltato al limone	NML	Omelette caprese 	NML	Peperoni in padella
GIOVEDÌ	C	Crocchette di riso al forno	C	Pollo ai peperoni	C	Fagiolini* al pomodoro 
	C	Spaghetti con le seppie*	C	Fettina di bovino al pomodoro 	C	Patate al forno 
	V	Farfalle alle melanzane e olive	V	Uova in camicia 	V	Bieta* all'agro 
	M	Pasta e fagioli estiva 	PF	Insalata con uova, carote, mais e olive	PF	Insalata cetrioli e pomodori
	NML	Orzo alle zucchine e zafferano	NML	Arista all'aceto balsamico	NML	Melanzane a funghetto
VENERDÌ	C	Agnolotti alla napoletana	C	Petto di tacchino con rucola, Parmigiano, e aceto balsamico 	C	Purea di carote
	C	Tortellini al pomodoro	C	Pollo alla diavola 	C	Pomodori gratinati
	V	Risotto al limone 	V	Hamburger vegetale*	V	Zucchine trifolate
	M	Zuppa di cipolle	PF	Tris di formaggi	PF	Insalata di fagiolini* 
	NML	Farro al pomodoro e basilico 	NML	tonno alla pizzaiola	NML	Insalata verde e rucola

 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.