

SETTIMANA 3 AUTUNNO (ottobre - dicembre) PRANZO										
		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA		
PRANZO	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF	Rigatoni con crema di broccoli *	Pasta alla puttanesca	<b>Risotto al radicchio e Montasio AQUA</b>	Lasagna* alle verdure*	Pennette al salmone* e aneto	Farfalle al gorgonzola <b>DOP</b>	Tagliatelle al ragu'	
			Pasta pasticciata al forno	Spaghetti alla carbonara	Farro con verdure saltate* al forno	Orecchiette con broccoli*	<b>Risotto BIO ricotta e curcuma</b>	<b>Pasta BIO al ragu' di salsiccia</b>	Pasta con crema di spinaci*	
		ZUPPA/MINISTRA	Raviolini * in brodo	Vellutata di broccoli*	Zuppa* di legumi	Minestra ortolana* con riso	Minestra* di lenticchie	Passato di verdura*	Vellutata di patate e porri	
		ALTERNATIVA FISSA	Pasta/ riso in bianco e al pomodoro							
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF	Spezzatino di tacchino alle verdure	<b>Filetto di Eglefino* MSC al limone</b>	Bocconcini di pollo al limone	Scaloppa di pollo ai funghi*	Arista di maiale alla senape	Cosce di pollo alla diavola	<b>Trancio di Salmone MSC alla pizzaiola</b>	
		SECONDO VEGETARIANO	Ricotta gratinata	<b>Stufato di lenticchie BIO in umido</b>	<b>Omelette BIO al prezzemolo</b>	Sformato di verdure*	<b>Frittata BIO tricolore</b>	Sformato di carote * e basilico	Spezzatino di seitan*	
		ALTERNATIVA FISSA	Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati							
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO	Spinaci * in padella	Bietole* al vapore	<b>Cavolfiore BIO alla curcuma</b>	Piselli* brasati	Spinaci* al vapore	Finocchi gratinati	Melanzane* al tegame	
		2 CONTORNO CALDO	Fagiolini* al vapore	Patate saltate	Patate bollite con prezzemolo	Patate <b>AQUA</b> con cipolla al forno	Patate arrosto al rosmarino	Patate con timo	Patate sabbiate	
		1 CONTORNI FREDDO	Insalata mista fresca di stagione	Insalata verde fresca di stagione	Cappuccio <b>FVG o BIO</b> in insalata	<b>Carote BIO grattugiate</b>	Insalata mista fresca di stagione	Insalata mista fresca di stagione	Carote grattugiate	
		2 CONTORNO FREDDO	<b>Barbabietole</b>	Cavolo cappuccio	Insalata verde di stagione	Insalata mista fresca di stagione	Insalata russa*	Insalata verde fresca di stagione	Insalata mista fresca di stagione	
	FRUTTA E DESSERT		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	<b>Frutta fresca BIO o KM0 di stagione</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
			<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	
			Budino/Yogurt <b>BIO</b> /Dessert							
	PANE		Pane assortito / Crackers / Grissini							
	SETTIMANA 3 AUTUNNO (ottobre - dicembre) CENA									
		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA		
CENA	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF	Pasta con acciughe e pangrattato	Gnocchetti sardi con cime di rapa*	Trofie al pesto	Pasta ai funghi*	<b>Pasta BIO all'amatriciana</b>	Ravioli * di magro agli aromi	Risotto alla parmigiana	
			<b>Risotto BIO alla parmigiana</b>	Crespelle* ai funghi	Pasta al ragu' bianco	Pasta pomodoro e olive	Pasta al ragu' di verdure*	Orzotto al radicchio	<b>Pasta BIO al sugo di tonno</b>	
		ZUPPA/MINISTRA	Crema di carote* con farro	Crema* di patate e curcuma	Passato di verdura* con crostini	<b>Pasta e fagioli BIO</b>	Vellutata di finocchi*	Zuppa* di cipolle gratinata	Crema di cavolfiore* con orzo	
		ALTERNATIVA FISSA	Pasta/ riso in bianco e al pomodoro							
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF	<b>Filetto di Platessa* MSC panata</b>	Scaloppine di maiale al vino bianco	Arrosto di tacchino alla salvia	<b>Cuori di merluzzo*MSC alla mediterranea</b>	Arrosto di tacchino agli aromi	Spezzatino di manzo	Cosce di pollo al forno	
		SECONDO VEGETARIANO	Farinata di ceci alle erbe	<b>Omelette BIO al formaggio</b>	Sformato di soia alla pizzaiola	Torta salata* con spinaci * e ricotta	Polpettone di farro e spinaci *	<b>Frittata BIO con patate</b>	<b>Ceci BIO in umido</b>	
		ALTERNATIVA FISSA	Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati							
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO	Carote * prezzemolate	Piselli all'olio *	Bietole* al vapore	Spinaci* al formaggio	Radicchio stufato	Fagiolini all'olio *	Macedonia di verdure saltate *	
		2 CONTORNO CALDO	Patate arrosto	Patate agli aromi	Patate e funghi * al forno	Patate in padella	Patate con cipolla brasata	Patate al forno	Patate all'olio	
		1 CONTORNO FREDDO	Insalata russa*	<b>Carote BIO alla julienne</b>	Insalata mista fresca di stagione	Insalata verde fresca di stagione	Carote julienne	Cappuccio <b>FVG o BIO</b> in insalata	Barbabietola	
		2 CONTORNO FREDDO	Insalata verde fresca di stagione	Insalata mista fresca di stagione	Insalata capricciosa	Radicchio e cappuccio	Insalata mista fresca di stagione	<b>Insalata verde fresca di stagione</b>	Insalata mista fresca di stagione	
	FRUTTA E DESSERT		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Mele <b>AQUA o KM0</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
			<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	
			Budino/Yogurt <b>BIO</b> /Dessert							
	PANE		Pane assortito / Crackers / Grissini							