MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO

2a SETTIMANA

LUNEDÌ	C	Lasagna alle melanzane	C	Lonzetta 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	Pasta al pesto	C	Cotoletta alla milanese	C	Zucchine gratinate
	C	Risotto con zucchine	C	Merluzzo* al forno	C	Insalata mista
	V	Pasta 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	Fagiolini all'agro
	C	Insalata di farro con pesto e pomodori	C	Polpo* freddo e piselli*	C	Melanzane a funghetto
	V	Riso al rosmarino	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 salmone	NML	Filetti di trota al limone	NML	Peperoni e zucchine in padella
GIOVEDÌ	C	Pasta al ragù	C	Lonza fredda con verdurine 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 formaggio	PF	Insalata di cetrioli
	NML	Insalata di cous cous	NML	Bocconcini di tacchino con cetrioli e salsa yogurt	NML	Finocchi all'agro
VENERDÌ	C	Raviolini al pomodoro	C	Peperoni ripieni di carne	C	Bieta* all'olio
	C	Risotto alla puttanesca	C	Filetto di merluzzo* ai ferri	C	Fagiolini* al pomodoro
	V	Pasta ai quattro formaggi	V	Burger di ceci*	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	Piccatina di pollo e limone	NML	Caponata

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.

pietanza è a base di materie prime di origine biologica.

pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine ewardship Council (MSC)/pescati in zona FAO 27 o 37

pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine otetta (DOP)

- **C** Linea Classica
- **V** Linea Vegetariana
- **M** Minestra
- **PF** Piatto Freddo
- **NML** NutriMed Line (linea Mediterranea)