

MENÙ PRIMAVERA

IIIa SETTIMANA

LUNEDÌ	C	Gnocchetti sardi pomodoro e pancetta	C	Polpette in umido 	C	Fagiolini* all'olio 
	V	Risotto ai quattro formaggi	PF	Prosciutto crudo e Montasio 	C	Patate al prezzemolo
	NML	Cous cous con verdure* e curcuma 	V	Legumi misti all'olio 	V	Cappuccio julienne
MARTEDÌ	C	Gnocchi di patate al pomodoro 	C	Arrosto di vitellone 	NML	Pomodori olio e prezzemolo
	NML	Risotto al ragù di pesce 	C	Merluzzo* gratinato 	PF	Insalata di carote
	V	Pasta pomodoro, olive e capperi	V	Frittata con cipolla e patate 	V	Spinaci* all'agro 
MERCOLEDÌ	C	Strozzapreti alla romagnola	C	Salsicce al vino 	C	Patate alla paprika
	C	Conchiglie al pesto	PF	Prosciutto cotto e Asiago 	PF	Insalata mista
	NML	Riso integrale con crema di peperoni e speck croccanti	NML	Trota alla livornese 	NML	Melanzane a funghetto
GIOVEDÌ	C	Bucatini in salsa	C	Filetto di platessa pomodoro e olive 	C	Insalata di cetrioli
	V	Risotto con zucchine 	V	Frittata di zucchine e provola	V	Fagiolini* all'agro 
	M	Minestrone con pasta	NML	Mozzarella e pomodorini	NML	Peperonata
VENERDÌ	C	Pasta al pomodoro fresco e basilico 	C	Pollo al limone	C	Cicoria all'olio
	M	Passato di legumi 	C	Cotoletta milanese 	C	Nidi di patate al forno
	NML	Farro con hummus di ceci e rucola	V	Legumi all'olio 	V	Finocchi all'agro



La pietanza è a base di



La pietanza contiene



La pietanza contiene

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 e yogurt) 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.