

MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO						
1a SETTIMANA						
LUNEDÌ	C	Risotto ai peperoni	C	Arrosto di bovino	C	Patate alla mentuccia
	C	Spaghetti alle vongole	C	Ceci al rosmirino e Italo	C	Fagioli in insalata
	V	Pasta al pesto	V	Uova affogate	V	Spinaci* all'agro
	M	Pasta e lenticchie estiva	PF	Speck e olive	PF	Insalata mista estiva
	NML	Cous cous con verdure* e zenzero	NML	Pollo al pesto di basilico	NML	Carote julienne
MARTEDÌ	C	Insalata di riso con pomodorini e basilico	C	Arista ai capperi e limone	C	Insalata tricolore
	C	Pasta all'arrabiata	C	Platessa* alla mugnaia	C	Melanzane a funghetto
	V	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	V	Focaccia ai peperoni e prosciutto cotto	V	Bieta* all'olio
	M	Vellutata di patate e carote	PF	Insalata arcobaleno	PF	Insalata di patate
	NML	Fusilli integrali freddi con pesto di rucola e granella di noci	NML	Merluzzo capperi e limone	NML	Finocchi gratinati
MERCOLEDÌ	C	Risotto alla pescatora*	C	Cotoletta alla milanese	C	Pomodori olio e basilico
	C	Linguine al ragù	C	Insalata di tacchino e verdure (fredda)	C	Carote prezzemolate
	V	Pasta delicata al salmone	V	Frittata con cipolla e patate	V	Bieta* ripassata
	M	Passato di verdure *	PF	Prosciutto crudo e salame	PF	Julienne di carote
	NML	Insalata fredda di farro con verdure grigliate	NML	Omelette con formaggio	NML	Insalata di cetrioli
GIOVEDÌ	C	Pasta all'amatriciana	C	Cosce di pollo arrosto	C	Insalata mista con olive
	C	Pasta al limone	C	Filetto di sgombrò al pomodoro e basilico	C	Patate arrosto
	V	Gnocchi al pomodoro e basilico	V	Polpette di ceci	V	Zucchine gratinate
	M	Crema di spinaci *con pasta	PF	Frittata di zucchine e ricotta	PF	Insalata di lattuga
	NML	Riso venere freddo con gamberetti e zucchine	NML	Lonza di suino rucola e grana	NML	Peperoni in padella
VENERDÌ	C	Pasticcio di maccheroni	C	Manzo all'inglese	C	Spinaci* al burro
	C	Insalata fredda di orzo perlato e verdure grigliate	C	Merluzzo* alla livornese	C	Patate al prezzemolo
	V	Risotto al pomodoro fresco	V	Fagioli in umido	V	Fagiolini* all'agro
	M	Passato di verdure *con riso	PF	Insalata di pollo e verdure al basilico	PF	Insalata e cetrioli
	NML	Pasta al ragù	NML	Salmone con zucchine	NML	Zucchine e parmigiano

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.

La pietanza è a base di materie prime di origine biologica.

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

La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Linea Classica

Linea Vegetariana

Minestra

Piatto Freddo

NutriMed Line (linea Mediterranea)