

MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO						
3a SETTIMANA						
LUNEDÌ	C	Fusilli al pesto di basilico	C	Arista ai funghi*	C	Fagiolini* all'agro
	C	Pasta gamberetti* e limone	C	Trancio di salmone* al forno	C	Patate prezzemolate
	V	Pasta alle olive	V	Frittata alle erbe aromatiche	V	Spinaci* all'olio
	M	Zuppa di verdure*	PF	Prosciutto crudo e Asiago	PF	Insalata mista
	NML	Pennette integrali estive	NML	Insalata fredda di merluzzo patate e basilico	NML	Melanzane trifolate
MARTEDÌ	C	Ravioli burro e salvia	C	Scaloppine al limone	C	Spinaci* al burro
	C	Insalata di pasta estiva	C	Uova strapazzate	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 basilico e pomodori ciliegini	NML	Bocconcini di bovino con verdure	NML	Zucchine al pomodoro
MERCOLEDÌ	C	Pasta pomodoro fresco e merluzzo	C	Cotoletta alla milanese	C	Melanzane al funghetto
	C	Gnocchetti sardi al ragù	C	Stufato alla genovese	C	Zucchine gratinate
	V	Risotto ai quattro formaggi	V	Parmigiana di zucchine	V	Carote Julienne
	M	Crema di verdure con riso	PF	Insalata di carote, cannellini e salmon	PF	Insalata di cetrioli
	NML	Riso integrale saltato al limone	NML	Frittata di zucchine e stracchino	NML	Peperoni in padella
GIOVEDÌ	C	Insalata di riso estiva	C	Pollo ai peperoni	C	Fagiolini* al pomodoro
	C	Spaghetti all'aglione	C	Fettina di tacchino al pomodoro	C	Patate al forno
	V	Pasta 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	Caponata
VENERDÌ	C	Pasta aglio, olio e peperoncino	C	Petto di tacchino con rucola, Parmigiano, e aceto balsamico	C	Carote al burro
	C	Ravioli al pomodoro	C	Cosce di pollo alla diavola	C	Pomodori al basilico
	V	Risotto al limone	V	Burger vegetale*	V	Zucchine trifolate
	M	Zuppa di cipolle	PF	Tris di formaggi	PF	Insalata di fagiolini*
	NML	Farro ai pomodorini e basilico	NML	Filetto di merluzzo 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)/pescati in zona FAO 27 o 37

 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 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.