

MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO						
4a SETTIMANA						
LUNEDÌ	C	Agnolotti al pomodoro fresco	C	Insalata di merluzzo, patate e zucchine	C	Zucchine al parmigiano
	C	Insalata di farro, formaggio e pomodori	C	Arista alla salvia	C	Insalata tricolore
	V	Risotto agli spinaci * 	V	Frittata al formaggio 	V	Bieta* all'agro 
	M	Zuppa di fagioli estiva 	PF	Prosciutto crudo e mozzarella 	PF	Insalata di pomodori
	NML	Pasta integrale fredda al pesto di zucchine e granella di mandorle	NML	Tacchino con pomodoro fresco e basilico	NML	Melanzane a funghetto
MARTEDÌ	C	Lasagna alle melanzane	C	Bistecca di maiale ai ferri	C	Patate prezzemolate 
	C	Riso pomodori e salmone* 	C	Merluzzo* al pomodoro e olive 	C	Carote julienne
	V	Pasta al ragù	V	Formaggio ai ferri	V	Spinaci all'agro
	M	Passato di verdure* con pasta 	PF	Insalata di carote, cannellini e salmone 	PF	Insalata mista
	NML	Insalata di farro con verdure arrostiti 	NML	Trota al basilico 	NML	Caponata
MERCOLEDÌ	C	Lasagna bianca funghi e formaggio	C	Insalata di tonno, fagiolini e patate	C	Fagiolini* al pomodoro 
	C	Pasta fredda	C	Pollo all'origano 	C	Insalata di pomodori
	V	Pasta olive e capperi	V	Melanzane al formaggio	V	Patate al forno 
	M	Vellutata di patate e zucchine	PF	Prosciutto cotto e scamorza	PF	Insalata e rucola
	NML	Riso venere al ragù di mare	NML	Scaloppina di tacchino 	NML	Zucchine e patate in padella
GIOVEDÌ	C	Gnocchi di patate al burro e salvia 	C	Bocconcini di pollo alla paprica	C	Carote in salsa
	C	Spaghetti alle vongole* 	C	Filetto di nasello* al forno 	C	Zucchine al vapore
	V	Risotto ricotta e pomodoro 	V	Prosciutto crudo e montasio 	V	Fagiolini* all'agro 
	M	Pasta e lenticchie estiva 	PF	Insalata di ceci e crescenza	PF	Insalata di lattuga
	NML	Orzotto alla crema di peperoni	NML	Frittata con verdure 	NML	Peperoni stufati
VENERDÌ	C	Linguine alle vongole* 	C	Spezzatino in bianco con verdure	C	Melanzane scottate
	C	Pasta alla puttanesca	C	Trota* al forno con anelli di cipolla	C	Insalata di patate 
	V	Pasta al pesto	V	Omelette caprese 	V	Pomodori al basilico
	M	Minestrone* con riso 	PF	Speck e Montasio 	PF	Insalata di carote
	NML	Risotto integrale al basilico	NML	Burger di ceci*	NML	Zucchine all'agro

 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.