MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO				
III SETTIMANA				
LUNEDÌ	Risotto radicchio e speck Zuppa di fagioli	Bocconcini di pollo al latte Tortino di patate e formaggio	Finocchi gratinati Bieta all'olio
MARTEDÌ	Pasta pomodoro e piselli * Tortellini panna e prosciutto *	Omelette con funghi e formaggio Platessa al limone e capperi *	Patate al forno Zucca al forno
MERCOLEDÌ	Pasta al salmone Crema di piselli *	Petto di tacchino ai ferri Affettato cotto e salame	Cavolfiore all'olio Fagiolini stufati
GIOVEDÌ	Pasta al forno Risotto di frutti di mare	Trota alla mugnaia* Tacchino alla cacciatora	Spinaci saltati* Carote prezzemolate
VENERDÌ	Raviolini in salsa Aurora* Pasta panna e prosciutto	Polpette al forno Filetto di merluzzo alle olive*	Radicchio al forno Piselli in umido*

SEMPRE PRESENTI	**Pasta all'olio**	**Petto di pollo ai ferri**	**insalata verde**
	Pasta al burro e parmigiano	**Mozzarella**	
	Insalatona: Fagiolini, uova sode e tonno		

Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ 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

La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta