MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO			
II SETTIMANA			
LUNEDÌ	Risotto allo zafferano Pasta salsiccia e zucca	Bocconcini di arista Frittata agli spinaci	Patate al rosmarino Carote al vapore
MARTEDÌ	Pasta all'arrabbiata Cous Cous alle verdure *	Cotoletta alla milanese Affettato: prosciutto cotto e speck	Bieta all'olio Patate prezzemolate
MERCOLEDÌ	Risotto al gorgonzola e noci Pasta alle vongole	Arrosto di suino Polpo e patate *	Broccoli gratinati Finocchi al vapore
GIOVEDÌ	Gnocchi al pomodoro * Crema di carote	Spezzatino di bovino alla pizzaiola Polpette di ceci	Fagiolini al pomodoro * Carote all'olio
VENERDÌ	Risotto ai frutti di mare * Pasta speck e broccoli	Filetto di merluzzo capperi e limone* Uova strapazzate	Cavolfiori gratinati Patate all'olio

SEMPRE PRESENTI	**Riso burro e parmigiano**	**Petto di tacchino ai ferri**	**insalata verde**
	Riso all'olio	**Stracchino**	
	Insalatona con mozzarella, tonno, verdure verdi, carote e radicchio		

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.

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

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.