



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 13/5 al 17/5	Riso con tonno al naturale (bianco) Pomodori Pane - Frutta	Pasta allo zafferano Frittata con zucchine* Pane integrale Frutta	MENU PRIMAVERA Gnocchetti sardi con crema di pomodoro e peperoni* Straccetti di tacchino al limone Carote julienne Pane - Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 20/5 al 24/5	Riso al pomodoro e basilico Pesce impanato* Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Arrosto di tacchino agli aromi Carote julienne Pane - Frutta	Raviolini di magro alla salvia ½ porz. di Asiago DOP Insalata mista Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Legumi in umido Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo Erbette* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 27/5 al 31/5	Gnocchi al pesto Caprese Pane Frutta	Pasta all'olio evo Crocchette di pesce* Erbette* Pane - Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane - Frutta	Risotto alla parmigiana <u>Infanzia:</u> ceci agli aromi <u>Primaria+secondaria:</u> prosciutto cotto Zucchine* al gratin Pane - Frutta	Pasta integrale al pomodoro^ Frittata^ Carote julienne Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 3/6 al 7/6	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Arrosto di tacchino al limone Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Risotto allo zafferano Fagioli cannellini agli aromi Zucchine* Pane Frutta	ULTIMO GIORNO PRIM.+SECONDARIA <u>Infanzia:</u> Passato di verdure* con orzo <u>Primaria+secondaria:</u> Pasta all'olio evo Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane-Frutta / <u>Primaria + secondaria:</u> dolce
2° SETTIMANA dal 10/6 al 14/6	Riso all'olio evo Asiago DOP Pomodori Pane Frutta	Pasta allo zafferano Arrosto di lonza Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta	Pasta all'olio evo Frittata con zucchine* Pane integrale Frutta
3° SETTIMANA dal 17/6 al 21/6	Riso al pomodoro e basilico Pesce impanato* Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane - Frutta	Raviolini di magro alla salvia ½ porz. di Asiago DOP Insalata mista Pane - Frutta	Pasta con crema di zucchine* Bocconcini di pollo Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Legumi in umido Erbette* Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Arrosto di tacchino agli aromi Carote julienne Pane - Frutta
4° SETTIMANA dal 24/6 al 28/6	Gnocchi al pesto Caprese Pane Frutta	Pasta all'olio evo Crocchette di pesce* Erbette* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Ceci agli aromi Zucchine* al gratin Pane - Frutta	Pasta integrale al pomodoro^ Frittata^ Carote julienne Pane - Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane Dolce

^: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.



Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italic, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda/passera (per pesce gratinato, impanato).

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

I crostini sono ottenuti esclusivamente da pane comune tostato.

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

** il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.*

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.