



MENU AUTUNNO INVERNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA					
03/09/18– 09/09/18 01/10/18– 07/10/18 29/10/18– 04/11/18 26/11/18– 02/12/18 24/12/18– 30/12/18 21/01/19 – 27/01/19 18/02/19 – 24/02/19		Pasta al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo gratinato* Cavolfiore all'olio* Contorno crudo Frutta fresca di stagione			Pizza Margherita* Erbette gratinate* Contorno crudo Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA					
10/09/18– 16/09/18 08/10/18– 14/10/18 05/11/18– 11/11/18 03/12/18– 09/12/18 31/12/18– 06/01/19 28/02/19 – 03/02/19 25/02/19 – 03/03/19		Riso alla pilota Finocchio gratinato Contorno crudo Frutta fresca di stagione			Pasta al ragù di verdure* Crocchette patate e formaggio* Carote all'olio* Contorno crudo Frutta fresca di stagione
3ª SETTIMANA					
17/09/18– 23/09/18 15/10/18– 21/10/18 12/11/18– 18/11/18 10/12/18– 16/12/18 07/01/19 – 13/01/19 04/02/19 – 10/02/19		Pizza Margherita* Carote all'olio* Contorno crudo Frutta fresca di stagione			Pasta al tonno con pomodoro Cotoletta di platessa* Erbette alla parmigiana* Contorno crudo Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA					
24/09/18– 30/09/18 22/10/18– 28/10/18 19/11/18– 25/11/18 17/12/18– 23/12/18 14/01/19 – 20/01/19 11/02/19 – 17/02/19		Gnocchi di semolino* Spezzatino di pollo con verdure* Polenta/Zucchine trifolate*(SETT-OTT) Contorno crudo Frutta fresca di stagione			Riso alla parmigiana Frittata al forno Finocchio all'olio Contorno crudo Frutta fresca di stagione

MENU PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA					
18/03/19 – 24/03/19 15/04/19 - 21/04/19 13/05/19 - 19/05/19 10/06/19 - 16/06/19 08/07/19 - 14/07/19 05/08/19 - 11/08/19		Chicken & potatoes* Carote trifolate* Contorno crudo Frutta fresca di stagione			Pizza Margherita* Erbette gratinate* Contorno crudo Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA					
25/03/19 – 31/03/19 22/04/19 - 28/04/19 20/05/19 - 26/05/19 17/06/19 - 23/06/19 15/07/19 - 21/07/19 12/08/19 - 18/08/19		Pasta al pesto Crocchette patate e formaggio* Zucchine gratinate* Contorno crudo Frutta fresca di stagione			Lasagne di ricotta e spinaci* Fagiolini all'olio* Contorno crudo Frutta fresca di stagione
3ª SETTIMANA					
<u>INIZIO PRIM-ESTATE</u> 04/03/19 - 10/03/19 01/04/19 - 07/04/19 29/04/19 - 05/05/19 27/05/19 - 02/06/19 24/06/19 - 30/06/19 22/07/19 - 28/07/19 19/08/19 - 25/08/19		Pasta al ragù di carne bovina Crocchette di verdura* Contorno crudo Frutta fresca di stagione			Pasta all'olio Crocchette di merluzzo* Carote all'olio* Contorno crudo Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA					
11/03/19 - 17/03/19 08/04/19 - 14/4/19 06/05/19-12/05/19 03/06/19 - 09/06/19 01/07/19 - 07/07/19 29/07/19 - 04/08/19 26/08/19 - 01/09/19		Riso alla pilota Spinaci alla parmigiana* Contorno crudo Frutta fresca di stagione			Pasta al tonno (bianca) Frittata al forno Fagiolini all'olio* Contorno crudo Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine. Il pane tornito e a ridotto contenuto di sale e senza strutto. Si utilizza sale iodato.

Frutta di stagione di almeno 4 tipologie differenti a settimana. Calendario rotazione - secondo disponibilità - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas; **ottobre:** mele, uva, clementine, pere, ananas, banana; **novembre - febbraio:** arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; **marzo:** arance, kiwi, mele, pere, banane; **aprile:** kiwi, mela, pera, banana, ananas; **maggio:** kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; **giugno-agosto:** albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas;

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio; **ottobre - marzo:** carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio; **aprile:** carote, finocchio, insalata, radicchio; **maggio-agosto:** carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio;

PRODOTTI BIOLOGICI O A LOTTA INTEGRATA



Latte, yogurt, pasta, riso, orzo, farro, legumi, uovo pastorizzato, verdura surgelata, verdura fresca (anche a lotta integrata), frutta (anche a lotta integrata), passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, carne avicunicola, carne bovina, carne suina, biscotti, mozzarella, burro, ricotta, farina di mais, farina di grano, stracchino, aceto di mele, pasta integrale, pane, pangrattato

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

