



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Riso con zucchine e zafferano Mozzarella Insalata di pomodori Pane Frutta	Panzerotti di magro al burro e salvia Bocconcini di pollo al forno Zucchine Pane Frutta	Pasta al pesto Tacchino all'olio e limone Fagiolini stufati* Pane Gelato*	Pasta al pomodoro e basilico Sformato di verdure* al forno Insalata mista Pane Frutta	Vellutata di verdure* con crostini Platessa* impanata al forno Patate al forno Pane Frutta
2° SETTIMANA	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Hamburger di bovino al forno* Erbette* saltate Pane Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di manzo Frittata al naturale Insalata verde Pane Frutta	Pizza Margherita Formaggio fresco Zucchine all'olio aromatizzato Pane Frutta	Riso agli aromi Platessa* agli aromi al forno Insalata di pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Sformato di legumi e verdure* al forno Carote all'olio Pane Frutta
3° SETTIMANA	Crema di carote* con riso Frittata con erbette* al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Platessa* impanata al forno Insalata verde Pane Frutta	Risotto al pomodoro Legumi Carote brasate Pane Gelato*	Pasta alla bolognese (infanzia)/ Gnocchi alla bolognese (primaria) Bocconcini di tacchino Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta al pesto Formaggio fresco Insalata di pomodori Pane Frutta
4° SETTIMANA	Pizza Margherita Formaggio fresco Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pomodoro Sformato di legumi e verdure al forno* Erbette* all'olio Pane Frutta	Riso al ragù vegetale* Straccetti di pollo al forno Zucchine stufate Pane Frutta	Pasta al pesto Formaggio fresco Insalata di carote Pane Frutta	Crema di legumi* con riso Merluzzo* impanato al forno Patate al forno Pane Yogurt alla frutta

* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

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

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato. Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni.

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