



MENU' ORDINARIO AUTUNNO INVERNO 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	<i>GNOCCHI* AL POMODORO</i>	<i>PASSATO DI VERDURA* CON PASTA</i>	<i>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</i>	<i>PIZZA MARGHERITA</i>	<i>RAVIOLI DI MAGRO ALLA SALVIA</i>
	<i>CROCCHETTE* DI LENTICCHIE</i>	<i>BOCCONCINI DI MERLUZZO* IN PASTELLA</i>	<i>RUSTICHELLE DI POLLO*</i>	<i>CAROTE JULIENNE</i>	<i>UOVA STRAPAZZATE</i>
	<i>FINOCCHI IN INSALATA</i>	<i>ZUCCHINE* TRIFOLATE</i>	<i>INSALATA E CAROTE JULIENNE</i>		<i>PATATE* E FAGIOLINI* IN INSALATA</i>
	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>DESSERT</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>
2° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<i>PASTA AGLI AROMI</i>	<i>PASTA CON CREMA DI BROCCOLI* E PESTO*</i>	<i>RISO ALL'OLIO</i>	<i>PASTA INTEGRALE AL POMODORO</i>	<i>PASTA E LENTICCHIE</i>
	<i>POLPETTE DI BOVINO* AL POMODORO</i>	<i>FILETTI DI TOTANO* GRATINATI</i>	<i>BOCCONCINI DI TACCHINO*</i>	<i>FORMAGGIO MAGRO</i>	<i>FRITTATA</i>
	<i>FAGIOLINI* ALL'OLIO</i>	<i>FINOCCHI IN INSALATA</i>	<i>CAROTE JULIENNE</i>	<i>CAVOLFIORI* GRATINATI</i>	<i>INSALATA DI STAGIONE</i>
<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	
3° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<i>PIZZA MARGHERITA</i>	<i>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</i>	<i>PASTA OLIO E PARMIGIANO</i>	<i>VELLUTATA CON ZUCCA* E CROSTINI</i>	<i>PASTA POMODORO E OLIVE</i>
	<i>CAROTE JULIENNE</i>	<i>MERLUZZO* AL FORNO</i>	<i>COTOLETTA DI LONZA*</i>	<i>SFORMATO* DI LEGUMI</i>	<i>FRITTATA</i>
		<i>SPINACI* ALL'OLIO</i>	<i>BROCCOLI* AL PARMIGIANO</i>	<i>FINOCCHI IN INSALATA</i>	<i>INSALATA E CAROTE JULIENNE</i>
<i>DESSERT</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	
4° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<i>RAVIOLI DI MAGRO ALL'OLIO E PARMIGIANO</i>	<i>POLENTA</i>	<i>PASSATO DI VERDURE* CON CROSTINI</i>	<i>RISOTTO AL POMODORO</i>	<i>PASTA INTEGRALE CON CREMA DI BROCCOLI* E PESTO*</i>
	<i>CROCCHETTE* DI LENTICCHIE</i>	<i>BOCCONCINI DI TACCHINO* ALLA CACCIATORA</i>	<i>FORMAGGIO MAGRO</i>	<i>FRITTATA</i>	<i>BASTONCINI DI MERLUZZO*</i>
	<i>FAGIOLINI* ALL'OLIO</i>	<i>PISELLI*</i>	<i>PATATE* ARROSTO</i>	<i>CAROTE JULIENNE</i>	<i>INSALATA E CAROTE JULIENNE</i>
<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	

Il pane è a basso contenuto di sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale.

Per la preparazione dei pasti viene utilizzato esclusivamente olio evo e sale iodato.

*Prodotto congelato/surgelato all'origine

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile