





















Il menù settimanale prevede: <input checked="" type="checkbox"/> L'acqua sempre disponibile <input checked="" type="checkbox"/> Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto <input checked="" type="checkbox"/> Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) <input checked="" type="checkbox"/> Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno <input checked="" type="checkbox"/> Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana (mele, pere, clementine, banane, kiwi) <input checked="" type="checkbox"/> Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) <input checked="" type="checkbox"/> Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: <input checked="" type="checkbox"/> Pesce almeno 1 volta a settimana		1° settimana 11/11-15/11 09/12-13/12 06/01-10/01 03/02-07/02 03/03-07/03 31/03-04/04	2° settimana 18/11-22/11 16/12-20/12 13/01-17/01 10/02-14/02 10/03-14/03 07/04-11/04	3° settimana 25/11-29/11 23/12-27/12 20/01-24/01 17/02-21/02 17/03-21/03 14/04-18/04	4° settimana 04/11-08/11 02/12-06-12 30/12-03/01 27/01-31/01 24/02-28/02 24/03-28/03
Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici <ul style="list-style-type: none"> ● Carne bianca ● Carne rossa (bovina/suina) ● Pesce ● Formaggio ● Uova ● Legumi 	Lun	RISOTTO ALLA MILANESE FRITTATA CAROTE COTTE  FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO CROCCHETTE DI VERDURE CAROTE JULIENNE FRUTTA	RISO ALL'OLIO E GRANA - MINISTRA IN BRODO CON PASTINA (INFANZIE) FRITTATA CON VERDURE FINOCCHIO JULIENNE CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA	ORZO AL PESTO FETTINA DI POLLO INSALATA VERDE FRUTTA
	Mar	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO SPEZZATINO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA INVERNALE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO E GRANA FILETTO DI PLATESSA  DOARATA AL FORNO FINOCCHI  AL VAPORE INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE FILONE DI LONZA AGLI AROMI INSALATA MISTA CAROTE  COTTE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA CAROTE  AL FORNO ZUCCA  AL FORNO FRUTTA PIATTO UNICO
	Mer	RISO OLIO E GRANA - PASSATO DI VERDURE  CON PASTINA (INFANZIE) HAMBURGER DI CECI CAVOLFIORE  GRATINATO INSALATA MISTA FRUTTA	RISOTTO ALLA ZUCCA - PASSATO DI ZUCCA CON CROSTINI (INFANZIE) COTOLETTA DI POLLO INSALATA MISTA MILLE COLORI FRUTTA	PASTA AL POMODORO FILETTO DI MERLUZZO  AGLI AROMI SPINACI ALL'OLIO  INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO - PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI (INFANZIE) POLPETTONE DI LENTICCHIE E CECI CON PESTO INSALATA MISTA FRUTTA
 Prodotti gelo	Gio	LASAGNE ALLA BOLOGNESE CAROTE JULIENNE BIETE ALL'OLIO  FRUTTA PIATTO UNICO	PIZZA MARGHERITA CAROTE  AL FORNO INSALATA VERDE FRUTTA PIATTO UNICO	RISOTTO ALLA ZUCCA SCALOPPINA DI POLLO FINOCCHI  GRATINATI INSALATA FRUTTA	PASTA ALL'ORTOLANA COTOLETTA DI PLATESSA  INSALATA MISTA BIETA  ALL'OLIO FRUTTA
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.	Ven	FARRO CON VERDURINE E PISELLI CROCCHETTE DI PESCE  CAVOLO CAPPUCCIO JULIENNE FINOCCHI  GRATINATI FRUTTA	PASTA AL SUGO DI POMODORO E OLIVE POLPETTINE DI CECI SPINACI ALL'OLIO  CAROTE JULIENNE FRUTTA	PASTA AL SUGO DI POMODORO E OLIVE POLPETTE DI LEGUMI CAVOLFIORE  GRATINATO FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL TONNO CROCCHETTE DI VERDURE CAROTE JULIENNE FRUTTA PIATTO UNICO

Data _____

Firma _____