


Il menù settimanale prevede: (NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)		1° settimana 02/04-05/04 29/04-03/05 27/05-31/05 24/06-28/06 22/07-26/07 19/08-23/08 16/09-20/09 14/10-18/10	2° settimana 08/04-12/04 06/05-10/05 03/06-07/06 01/07-05/07 29/07-02/08 26/08-30/08 23/09-27/09 21/10-25/10	3° settimana 15/04-19/04 13/05-17/05 10/06-14/06 08/07-12/07 05/08-09/08 02/09-06/09 30/09-04/10 28/10-01/11	4° settimana 22/04-26/04 20/05-24/05 17/06-21/06 15/07-19/07 12/08-16/08 09/09-13/09 07/10-11/10
<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana <p><u>Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici</u></p>	Lun	RISO OLIO E GRANA PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA ALLO ZAFFERANO E RICOTTA ROTOLO DI FRITTATA CAROTE FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE POLPETTE DI BOVINO INSALATA FRUTTA	ORZO AL PESTO SPEZZATINO POLLO INSALATA VERDE FRUTTA
<ul style="list-style-type: none"> ● Carne bianca ● Carne rossa (bovina/suina) ● Pesce ● Formaggio ● Uova ● Legumi 	Mar	INSALATA DI FARRO CON VERDURE FILONE LONZA AGLI AROMI ERBETTE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA FAGIOLINI POMODORI ED INSALATA FRUTTA PIATTO UNICO	RISO ALLO ZAFFERANO FRITTATA ERBETTE FRUTTA	PASTA POMODORO FRESCO E BASILICO POLPETTONE DI LENTICCHIE E CECI POMODORI E CETRIOLI FRUTTA
<p><u>Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata</u></p> <p>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</p>	Mer	PASTA AL TONNO CROCCHETTE DI VERDURE CAROTE CRUDE FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO PUREA DI LEGUMI INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA ALLE ZUCCHINE PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MISTA ESTIVA FRUTTA	PASSATO DI VERDURE CON RISO (INFANZIE) - RISO OLIO E GRANA COTOLETTA DI PLATESSA CAROTE CRUDE E ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA
	Gio	GNOCCHI AL POMODORO COTOLETTA DI PLATESSA POMODORI E ZUCCHINE FRUTTA	PASSATO DI VERDURE CON RISO (INFANZIE) - RISO OLIO E GRANA COTOLETTA DI POLLO POMODORI FRUTTA	PASTA AL PESTO FILETTO PESCE AL FORNO FAGIOLINI INSALATA MISTA FRUTTA	PIZZA MARGHERITA FAGIOLINI INSALATA E POMODORI FRUTTA PIATTO UNICO
	Ven	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI (INFANZIE) - PASTA AL PESTO HAMBURGER DI CECI CAROTE COTTE INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA AL PESTO FILETTO DI PLATESSA GRATINATO CAROTE JULIENNE FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI AGLI AROMI CAROTE JULIENNE ERBETTE FRUTTA	PASTA AL TONNO CROCCHETTE DI VERDURE ERBETTE FRUTTA PIATTO UNICO