

**TABELLA DIETETICA COLLETTIVA
MARZO 2017 - A.S. 2016/2017**

COMUNE DI TRIBIANO

	LUNEDI' 29/02	MARTEDI'	MERCOLEDI' 01/03	GIOVEDI' 02/03	VENERDI' 03/03
1° settimana	•	•	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Carote julienne Pane comune Grissini + cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> Riso allo zafferano Platessa dorata* Insalata Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pesto Tortino di ceci Tris di verdure* al forno Pane comune Frutta fresca
	LUNEDI' 06/03	MARTEDI' 07/03	MERCOLEDI' 08/03	GIOVEDI' 09/03	VENERDI' 10/03
2° settimana	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con ricotta e crema di zucchine* Fesa di tacchino Insalata Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Maccheroni allo zafferano Torta salata alle erbe* Carote julienne Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Misto di verdure crude e legumi Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura* con riso Bruscitt (carne trita in umido con pomodoro e aromi) Polenta Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi* al pomodoro Totani* impanati Fagiolini* all'olio Pane comune Frutta fresca
	LUNEDI' 13/03	MARTEDI' 14/03	MERCOLEDI' 15/03	GIOVEDI' 16/03	VENERDI' 17/03
3° settimana	<ul style="list-style-type: none"> Riso al pomodoro Hamburger di manzo* Spinaci* all'olio Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Orzotto alla trevisana (con radicchio) Scaloppine di pollo alla pizzaiola Insalata primavera Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta ai broccoli* Frittata semplice Finocchi julienne Pane comune Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Zuppa toscana con cereali e legumi Tortino di patate Carote julienne Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'isolana (con verdure e olive) Filetto di nasello* al forno Fagiolini* all'olio Pane comune Frutta fresca
	LUNEDI' 20/03	MARTEDI' 21/03	MERCOLEDI' 22/03	GIOVEDI' 23/03	VENERDI' 24/03
4° settimana	<ul style="list-style-type: none"> Pasta e fagioli Asiago dop Finocchi julienne Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al pesto Arrosto di lonza Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra con farro Cosce di pollo Patate* al forno Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Riso allo zafferano Merluzzo* alle olive Carote julienne Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta pomodoro e peperone Rotolo di frittata Insalata verde Pane comune Frutta fresca
	LUNEDI' 27/03	MARTEDI' 28/03	MERCOLEDI' 29/03	GIOVEDI' 30/03	VENERDI' 31/03
5° settimana	<ul style="list-style-type: none"> Pasta e piselli Hamburger vegetariano* Carote julienne Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con carciofi* Involtini di prosciutto e formaggio Insalata mista Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Minestrone alla genovese (con pesto) Scaloppina di tacchino Tris di verdure* al forno Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Misto di verdure crude e legumi Pane di soia Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure* Polpette di nasello* Finocchi julienne Pane comune Frutta fresca

*N.b. i piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime surgelate*

**TABELLA DIETETICA COLLETTIVA
APRILE 2017 - A.S. 2016/2017**

COMUNE DI TRIBIANO

	LUNEDI' 03/04	MARTEDI 04/04	MERCOLEDI' 05/04	GIOVEDI' 06/04	VENERDI' 07/04
1° settimana	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con ricotta Frittata Carote Julienne Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Riso all'inglese Bruscitt di manzo (carne trita con pomodoro) Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla ligure (pesto fagiolini e patate) Involtini di platessa* al forno Pomodori Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Minestrone di verdure* con orzo Arrostato di tacchino Verdure miste* al forno Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella Insalata Pane comune Frutta fresca
	LUNEDI' 10/04	MARTEDI' 11/04	MERCOLEDI' 12/04 – MENU DI PASQUA	GIOVEDI' 13/04	VENERDI' 14/04
2° settimana	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro olio e salvia Polpette di verdure* e legumi Misto di verdure crude Pane comune Grissini + marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al pomodoro Scaloppine di pollo Piselli* brasati Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Riso zucchine e gamberetti* Torta pasqualina* Insalata verde Pane comune Colomba 	<ul style="list-style-type: none"> FESTA 	<ul style="list-style-type: none"> FESTA
	LUNEDI' 17/04	MARTEDI' 18/04	MERCOLEDI' 19/04	GIOVEDI' 20/04	VENERDI' 21/04
3° settimana	<ul style="list-style-type: none"> FESTA 	<ul style="list-style-type: none"> FESTA 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Tris di verdure* al forno Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di legumi con pastina Cosce di pollo al forno Pomodori in insalata Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla parmigiana Totani* panati Carote julienne Pane comune Frutta fresca
	LUNEDI' 24/04	MARTEDI' 25/04	MERCOLEDI' 26/04	GIOVEDI' 27/04	VENERDI' 28/05
4° settimana	<ul style="list-style-type: none"> FESTA 	<ul style="list-style-type: none"> FESTA 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta tricolore all'olio Frittata al pomodoro Finocchi julienne Pane comune Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Farro al pesto Scaloppine di tacchino Pomodori in insalata Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Riso allo zafferano Nasello* gratinato Carote julienne Pane comune Frutta fresca
	LUNEDI' 1/05	MARTEDI' 2/05	MERCOLEDI' 3/05	GIOVEDI' 4/05	VENERDI' 5/05
5° settimana	<ul style="list-style-type: none"> FESTA 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure* Hamburger di manzo* Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di lenticchie Italico (formaggio) Patate* prezzemolate Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Misto di verdure crude e legumi Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta in salsa aurora (besciamella e pomodoro) Platessa* impanata Insalata Pane comune Frutta fresca

*N.b. i piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime surgelate*

**TABELLA DIETETICA COLLETTIVA
MAGGIO 2017 - A.S. 2016/2017**

COMUNE DI TRIBIANO

	LUNEDI' 08/05	MARTEDI' 09/05	MERCOLEDI' 10/05	GIOVEDI' 11/05	VENERDI' 12/05
1ª settimana	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al pesto Rotolo di frittata Pomodori in insalata Pane comune Pane 30gi + barretta cioccolato fondente 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchetti alla sorrentina (con pomodoro e mozzarella) Polpette verdure* e legumi Insalata Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra d'orzo Arrosto di lonza Carote julienne Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto primavera (piselli e carote) Cosce di pollo al forno Zucchine* all'olio Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta pomodoro e basilico Rotolini di platessa* Finocchi julienne Pane comune Frutta fresca
2ª settimana	LUNEDI' 15/05	MARTEDI' 16/05	MERCOLEDI' 17/05	GIOVEDI' 18/05	VENERDI' 19/05
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta ricotta e piselli Torta salata con spinaci* Carote julienne Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Riso ai porri Cotoletta di tacchino Pomodori Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Macedonia di verdure* al forno Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Patate al forno* Arrosto di lonza Crudità di verdure Pane di soia Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con zafferano Merluzzo* alla mugnaia Insalata primavera Pane comune Frutta fresca
3ª settimana	LUNEDI' 22/05	MARTEDI' 23/05	MERCOLEDI' 24/05	GIOVEDI' 25/05	VENERDI' 26/05
	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla trevisana (con radicchio) P.cotto + Melone Pane comune Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta olio e grana Rotolo di frittata Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Zuppa toscana con cereali e legumi Scaloppe di tacchino alla pizzaiola Insalata Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi* al pomodoro Merluzzo* gratinato Carote alla julienne Pane di soia Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta allo zafferano Tortino di ceci Pomodori Pane comune Frutta fresca
4ª settimana	LUNEDI' 29/05	MARTEDI' 30/05	MERCOLEDI' 31/05	GIOVEDI' 01/06	VENERDI' 02/06
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla vesuviana (pomodoro olive e origano) Platessa dorata* Misto di verdure crude Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di legumi con pastina Hamburger vegetariano* Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Riso agli aromi Cosce di pollo al forno Zucchine* trifolate Pane comune Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Misto di verdure crude e legumi Pane di soia Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> FESTA

*N.b. i piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime surgelate*

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO
PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)
FRUTTA/YOGURT/GRISSINI + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA E GELATO SERVITI ALL'INTERVALLO DI META' MATTINA COME MERENDA
N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE *CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*** Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di 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.

*N.b. i piatti contrassegnati con * potrebbero essere preparati con materie prime surgelate*