



1° Settimana

LUNEDÌ 06/11	MARTEDÌ 07/11	MERCOLEDÌ 08/11	GIOVEDÌ 09/11	VENERDÌ 10/11
Pasta alla crema di ricotta e zucchine*	Riso allo zafferano	Pasta integrale alla vesuviana (pomodoro olive e origano)	Zuppa toscana con legumi	Pasta agli aromi
Hamburger di manzo*	Tacchino arrosto	Cotoletta di pollo	Tortino di patate	Totani panati*
Tris di verdure*al forno	Spinaci* all'olio	Insalata verde	Carote julienne	Finocchi julienne
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDÌ 13/11	MARTEDÌ 14/11	MERCOLEDÌ 15/11	GIOVEDÌ 16/11	VENERDÌ 17/11
Pasta zafferano e besciamella	Riso al pomodoro	Minestra d' orzo	Pasta al ragù	Pasta aglio e olio
Torta salata alle erbe*	Frittata con verdure	Arrosto di lonza	Formaggio fresco (1/2 porzione)	Merluzzo* pomodoro e olive
Insalata verde	Finocchi julienne	Carote e mais	Erbette* al forno	Tris di verdure*al forno
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Yogurt alla frutta	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 20/11	MARTEDÌ 21/11	MERCOLEDÌ 22/11	GIOVEDÌ 23/11	VENERDÌ 24/11
Pasta integrale al pomodoro	Farro al pesto	Risotto alla parmigiana	Polenta	Minestrone* alla genovese
Cosce di pollo al forno	Scaloppine di tacchino al limone	Frittata	Brasato di manzo	Bocconcini di nasello* al forno
Zucchine trifolate*	Insalata mista	Carote julienne	Fagiolini*all'olio	Verdure miste al forno*
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ 27/11	MARTEDÌ 28/11	MERCOLEDÌ 29/11	GIOVEDÌ 30/11	GIOVEDÌ 01/12
Pasta tricolore agli aromi	Pizza margherita	Patate al forno	Riso ai porri	Passato di verdure* con crostini
Polpette di legumi*	Misto di verdure crude e legumi	Arrosto di tacchino	Asiago DOP	Platessa* dorata
Insalata verde		Fagiolini*	Carote julienne	Spinaci* all'olio
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Pane + cioccolato fondente	Pane comune - Frutta fresca

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%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA 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.



1° Settimana

LUNEDÌ 04/12	MARTEDÌ 05/12	MERCOLEDÌ 06/12	GIOVEDÌ 07/12	VENERDÌ 08/12
Pasta agli aromi	Pasta speck e porri	Minestra d'orzo	Riso allo zafferano	Pasta integrale al pomodoro
Rotolo di frittata	Formaggio fresco	Cosce di pollo al forno	Bruscitt (carne trita con pomodoro)	Merluzzo*gratinato
Finocchi julienne	Carote julienne	Carote julienne	Zucchine* trifolate	Insalata verde
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDÌ 11/12	MARTEDÌ 12/12	MERCOLEDÌ 13/12	GIOVEDÌ 14/12	VENERDÌ 15/12
Farro al pesto	Pasta zafferano e besciamella	Riso al pomodoro	Passato di verdura* con crostini	Pasta olio e grana
Bocconcini di mozzarella	Torta salata alle erbe*	Scaloppine di pollo al limone	Polpette di manzo*	Nasello* pomodoro e olive
Insalata mista	Carote julienne	Tris di verdure al forno*	Zucchine* trifolate	Finocchi julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Yogurt alla frutta	Pane comune - Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 18/12	MARTEDÌ 19/12	MERCOLEDÌ 20/12	GIOVEDÌ 21/12	VENERDÌ 22/12 - MENU DI NATALE
Pasta alla crema di broccoli*	Pasta integrale alla vesuviana (pomodoro olive e origano)	Risotto alla zucca	Zuppa toscana con cereali e legumi	Lasagne* vegetali
Frittata ai porri	Polpette di legumi*	Totani panati*	Cosce di pollo al forno	Arrosto di lonza alle mele
Misto di verdure crude	Insalata verde	Carote* all'olio	Fagiolini*all'olio	Patate*
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune - Pandoro

4° Settimana

LUNEDÌ 08/01	MARTEDÌ 09/01	MERCOLEDÌ 10/01	GIOVEDÌ 11/01	GIOVEDÌ 12/01
Pasta tricolore agli aromi	Raviolini in brodo	Minestrone* alla genovese	Pasta integrale al pesto	Riso alla parmigiana
Hamburger di manzo*	Asiago DOP	Tortino di patate	Arrosto di tacchino	Rotolini di platessa*
Cavolo cappuccio in insalata	Insalata verde	Carote julienne	Verdure miste* al forno	Finocchi julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca

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 Km ZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI METÀ 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.



1° Settimana

LUNEDÌ 15/01	MARTEDÌ 16/01	MERCOLEDÌ 17/01	GIOVEDÌ 18/01	VENERDÌ 19/01
Gnocchi* al pomodoro	Polenta	Misto di verdure crude e legumi	Crema di verdure* e legumi con crostini	Pasta alla crema di zucchine*
Frittata agli aromi	Bruscitt (carne trita al pomodoro)	Pizza margherita	Petto di pollo alla pizzaiola	Merluzzo* alla mugnaia
	Tris di verdure al forno*		Carote julienne	Insalata verde
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Grissini + marmellata

2° Settimana

LUNEDÌ 22/01	MARTEDÌ 23/01	MERCOLEDÌ 24/01	GIOVEDÌ 25/01	VENERDÌ 26/01
Ravioli di magro olio e salvia	Riso allo zafferano	Pasta al ragu'	Orzotto al pomodoro	Pastina in brodo
P.cotto (1/2 porzione)	Hamburger vegetale*	Formaggio italico (1/2 porzione)	Cosce di pollo al forno	Polpette di nasello*
Zucchine* trifolate	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne	Carote julienne	Insalata mista
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 29/01	MARTEDÌ 30/01	MERCOLEDÌ 31/01	GIOVEDÌ 01/02	VENERDÌ 02/02
Pasta all'ortolana*	Pasta olio e grana	Risotto alla trevisana	Zuppa toscana con legumi	Farro al pesto
Rotolo di frittata	Torta salata alle erbe*	Tacchino al limone	Tortino di patate	Platessa* dorata
Broccoletti* al forno	Insalata verde	Verdure miste al forno*	Carote julienne	Finocchi julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ 05/02	MARTEDÌ 06/02	MERCOLEDÌ 07/02	GIOVEDÌ 08/02	GIOVEDÌ 09/02
Pasta integrale al pomodoro	Pasta alla crema di zucchine*	Passato di verdure* con farro	Misto di verdure crude e legumi	Riso olio e grana
Hamburger di manzo*	Merluzzo* gratinato	Scaloppina di pollo al limone	Pizza margherita	Polpette di legumi*
Tris di verdure al forno*	Cannellini in insalata	Zucchine* all'olio		Finocchi julienne
Pane comune – Yogurt alla frutta	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

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 Km ZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA 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.



1° Settimana

LUNEDÌ 12/02	MARTEDÌ 13/02	MERCOLEDÌ 14/02	GIOVEDÌ 15/02	VENERDÌ 16/02
		<i>Pasta agli aromi</i>	<i>Polenta</i>	<i>Pasta al pesto</i>
<i>FESTA</i>	<i>FESTA</i>	<i>Primo sale</i>	<i>Brasato</i>	<i>Nasello* pomodoro e olive</i>
<i>CARNEVALE</i>	<i>CARNEVALE</i>	<i>Misto di verdure crude</i>	<i>Fagiolini* all'olio</i>	<i>Insalata verde</i>
		<i>Pane comune- Frutta fresca</i>	<i>Pane di soia - Frutta fresca</i>	<i>Pane comune- Frutta fresca</i>

2° Settimana

LUNEDÌ 19/02	MARTEDÌ 20/02	MERCOLEDÌ 21/02	GIOVEDÌ 22/02	VENERDÌ 23/02
<i>Pasta tricolore all'olio</i>	<i>Pasta alla crema di zucca</i>	<i>Crema di cannellini con crostini</i>	<i>Riso con zafferano</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>
<i>Frittata</i>	<i>Platessa* dorata</i>	<i>Arrosto di lonza</i>	<i>Tacchino arrosto</i>	<i>Bocconcini di mozzarella</i>
<i>Finocchi julienne</i>	<i>Fagiolini* all'olio</i>	<i>Zucchine* trifolate</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Carote julienne</i>
<i>Pane comune - Frutta fresca</i>	<i>Pane integrale - Frutta fresca</i>	<i>Pane comune - Frutta fresca</i>	<i>Pane di soia - Pane + cioccolato fondente</i>	<i>Pane comune - Frutta fresca</i>

3° Settimana

LUNEDÌ 26/02	MARTEDÌ 27/02	MERCOLEDÌ 28/02		
<i>Raviolini in brodo</i>	<i>Patate prezzemolate</i>	<i>Misto di verdure crude e legumi</i>		
<i>Torta salata alle erbe*</i>	<i>Bruscitt (carne trita al pomodoro)</i>	<i>Pizza margherita</i>		
<i>Fagiolini* all'olio</i>	<i>Misto di verdure* al forno</i>			
<i>Pane comune - Frutta fresca</i>	<i>Pane integrale - Frutta fresca</i>	<i>Pane comune- Frutta fresca</i>		

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 Km ZERO
 PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)
 CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO
 FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI METÀ 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.