

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	PIATTO UNICO Pasta alla salsiccia  Carote julienne Pane comune Torta	Insalata con finocchi provolone <sup>°°°</sup> Pizza margherita  Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di verdure *con <b>orzo</b> arrosticini di tacchino  Cappuccio in insalata Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo impanato* Cavolfiori*  Pane integrale Frutta fresca di stagione	pasta zucca e speck frittata <b>Piselli*</b>  Pane comune Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Ditalini e <b>lenticchie</b> Prosciutto cotto <sup>°°°</sup> Insalata mista Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Pesce al forno*  <b>fagiolini*</b> Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Gateau di patate coste*  Pane comune Frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO Polenta Arista brasata Carote baby* Pane comune Frutta fresca di stagione	Risotto giallo Uova  insalata Pane comune Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta <b>piselli*</b> e prosc. Formaggio a rotazione Carote julienne  Pane comune Frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO <i>Pasta pasticciata</i> Spinaci *  Pane comune Frutta fresca di stagione	Riso all'olio spezzatino di tacchino con patate  Pane integrale Frutta fresca di stagione	<b>Crema di ceci con orzo</b> scaloppina al latte  insalata Pane comune Frutta fresca di stagione	Raviolini in brodo Pepite di pesce*  <b>Fagiolini*</b> Pane comune Dolce
4° SETTIMANA	PIATTO UNICO antipasto di verdura <i>Pasta al ragù</i>  Pane comune Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crost. Cotoletta alla milanese Carote  Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto salsiccia <b>Lenticchie in umido</b>  Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta all'amatriciana Frittata <b>Fagiolini *</b>  Pane comune Frutta fresca di stagione	<b>Pasta e fagioli</b> pesce al forno* patate  Pane comune Frutta fresca di stagione

°°° porzione ridotta

\* La pietanza può contenere ingredienti surgelati (in assenza del fresco)

Tutti i prodotti hanno caratteristiche merceologiche previste dalle tabelle allegate al Capitolato d'appalto.

L'elenco degli allergeni dei singoli piatti è disponibile presso i plessi per la consultazione

 <b>Prodotti BIO</b>  <i>Olio Extra vergine di Oliva</i> <i>Frutta fresca (3 volte alla sett.)</i> <i>Verdura fresca(3 volte alla sett.)</i> <i>Legumi</i> <i>Polpa di pomodoro</i>
 <b>Prodotti DOP</b>  <i>Parmigiano reggiano 24 mesi</i> <i>Provolone della Valpadana</i>
 <b>Prodotti a Km 0</b>  <i>Formaggio spalmabile</i>
<i>Prosciutto cotto alta qualità</i> <i>Carne di produzione italiana</i> <i>Pane a basso tenore di sale (1,7%</i> <i>Sale iodato</i> <i>Pane integrale</i>