

NO MAIALE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Frutta fresca Pasta all'olio evo Frittata all'ortolana al forno Carote cotte M: crostata o torta di mele con tisana	Frutta fresca Risotto al burro crudo e Parmigiano Reggiano DOP Crocchette di vitellone con verdura al forno Cavolfiore gratinato M: Yogurt alla frutta	Frutta fresca Minestrone di verdure* con riso Scaloppine di pollo al limone Patate al forno M: pane e barretta cioccolato	Frutta fresca Lasagne* al forno al ragù vegetale Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini* all'olio evo M: macedonia di frutta fresca/mousse di frutta 100%	Frutta fresca Passato di legumi con orzo Filetto di platessa alla milanese al forno Patate lessate M: Yogurt alla frutta
2°	Frutta fresca Pizza margherita Mozzarella Erbette* all'olio evo e limone M: macedonia di frutta fresca/mousse di frutta 100%	Frutta fresca Crema di patate e porri con riso Frittata al forno al formaggio Broccoletti all'olio evo M: crostata o torta di mele con succo di frutta 100%	Frutta fresca Risotto alla milanese Filetto di halibut al forno (*) Finocchi gratinati M: Yogurt alla frutta	Frutta fresca Minestra di verdure* con orzo Bocconcini di tacchino agli aromi Fagiolini* e patate al vapore M: focaccia con the deteinato	Frutta fresca Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo* al forno Carote in umido M: Yogurt alla frutta
3°	Frutta fresca Gnocchetti sardi al pomodoro Fettine di tacchino Finocchi al forno M: pane e barretta cioccolato	Frutta fresca Risotto alla zucca* Polpettine di verdure Carote cotte M: Yogurt alla frutta	Frutta fresca Pasta con sugo al ragù vegetale Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio evo M: crostata o torta di mele con succo di frutta 100%	Frutta fresca Crema di carote con orzo Scaloppine di pollo con salvia Broccoli all'olio evo M: macedonia di frutta fresca/mousse di frutta 100%	Frutta di stagione Minestra di verdure* con riso Frittata alle verdure al forno Erbette* all'olio evo e limone M: Yogurt alla frutta
4°	Frutta fresca Pizza margherita Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP Coste* con olio evo e Parmigiano Reggiano DOP M: Yogurt alla frutta	Frutta fresca Crema di verdure fresche con pastina Fettine di tacchino glassato al forno Purè di patate M: the deteinato con biscotti secchi	Frutta fresca Pasta al pomodoro Polpettone di vitellone e verdure Carote cotte M: budino al cioccolato	Frutta fresca Crema di patate e porri con orzo Frittata con ricotta Cavolfiori gratinati M: crostata o torta di mele con tisana	Frutta fresca Risotto al pomodoro Filetto di halibut* al forno Verdura in umido M: focaccia con succo di frutta 100%

Menu rev.0 del 12/06/2024 Dieta rev.0 del 24/10/2025

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

*Il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

OLIO EVO: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

S.P.: SENZA POLIFOSFATI