

MENÙ



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pizza margherita (1-7) Verdura cruda	Pasta al pomodoro (1-9) Rotolo di frittata (3-7) Verdure cotte	Risotto allo zafferano Frittata di zucchine (3-7) Verdure crude	Pasta al pesto (1-3-7) Frittata con verdure (3-7)
MARTEDÌ	Ravioli (1) Verdura cotta	Spezzatino con polenta Verdure crude	Vellutata di verdure con crostini (1) Tacchino impanato con patate (1-7)	Pasta al ragù di carne (1-3-7) Verdure cotte
MERCOLEDÌ	Lasagne con ragù di carne (1-7-9) Verdura cruda	Pasta alle verdure (1-9) Polpette vegetali di fagioli (1-3) Verdura cotta	Pasta con cannellini e pesto (1-3-7) Piselli e carote al vapore	Riso alle lenticchie (1) Piselli e finocchi al vapore
GIOVEDÌ	Riso e prezzemolo in brodo (9) Scaloppine al limone (1) Verdura cruda	Risotto ai formaggi (3-7) Verdura cruda	Gnocchi al pomodoro (1-3-9) Formaggio fresco (7) Verdura cruda	Pasta al pomodoro (1-3-9) Prosciutto cotto (1-7) Verdure cruda
VENERDÌ	Pasta olio e aglio (1-3-7) Sogliola alla mugnaia (1-4) Verdura cruda	Pasta alle zucchine (1-3-7) Polpette di pesce (1-4-7) Verdura cruda	Pasta al pomodoro (1-3-9) Bastoncini di pesce (1-3-4) Verdura cotta	Passato di verdure con crostini (1-9) Merluzzo al limone (1-3-4) Purè di patate (7)

Ogni giorno verrà servita la frutta fresca: mele, pere, albicocche, pesche, anguria, melone, kiwi, arancia, mandarini e banane in base alla stagione.

Durante il pranzo verrà servito il pane.

LEGENDA ALLERGENI: (1) Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena); (2) crostacei; (3) uova; (4) pesce; (5) arachidi; (6) soia; (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, pistacchi); (9) sedano; (10) senape; (11) semi di sesamo; (12) Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro); (13) lupini; (14) molluschi.