

Lunedì	PRIMA SETTIMANA	Cavatelli al pomodoro e basilico Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Lunedì	SECONDA SETTIMANA	Tortelli di ricotta Fusi di pollo al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione	Lunedì	TERZA SETTIMANA	Mezzepenne all'olio Speck Fagiolini Pane Frutta di stagione	Lunedì	QUARTA SETTIMANA	Celentani all'olio extra vergine Tonno all'olio Carote al vapore Pane Frutta di stagione
Martedì		Mezzepenne all'olio Bio Lonza al forno Bio Insalata Bio Pane Frutta di stagione	Martedì		Conchiglie all'olio extra Manzo lessato condito Insalata e mais Pane Frutta di stagione	Martedì		Fusilli al ragù di manzo Bio Mozzarelline Bio Carote lesse Bio Pane Frutta di stagione	Martedì		Maccheroncini all'amatriciana Svizzera di manzo alla pizzaiola Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì		Trofie al ragu di manzo Primo sale Patate lessate Pane Frutta di stagione	Mercoledì		Pizza margherita Formaggio Asiago DOP Carote crude Pane Frutta di stagione	Mercoledì		Sedanini in salsa rosata Lombino all'olio e prezzemolo Insalata e mais Pane Dolce	Mercoledì		Pennette al pesto Bresaola di manzo IGP Insalata Pane Frutta di stagione
Giovedì		Risotto alla milanese Prosciutto cotto Tris di verdure Pane Frutta di stagione	Giovedì		Sedannini al pomodoro Bio Tacchino al forno Bio Fagiolini Bio Pane Frutta di stagione	Giovedì		Insalata di riso Limanda gratinata Pure Pane Frutta di stagione	Giovedì		Riso al pomodoro Bio Frittatina alla parmigiana Bio Fagiolini Bio Pane Frutta di stagione
Venerdì		Gnocchi al pomodoro Filetto di trota alle verdure Carote fresche Pane Frutta di stagione	Venerdì		Pennette al salmone Tonno all'olio Patate al vapore Pane Frutta di stagione	Venerdì		Gnocchi al pomodoro e basilico Frittatina alle zucchine Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Venerdì		Pizza margherita Edamer affettato Carote Crude Pane Frutta di stagione

Ogni pasto comprende l'acqua minerale naturale - I contorni possono variare durante l'anno a seconda della stagione

Le diete speciali per intolleranze e/o allergie verranno composte sui singoli casi dietro certificato medico

Le diete leggere (diete in bianco) saranno concesse solo per motivi giustificati alternando i seguenti piatti:

Primi	pasto o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo; polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionato.
Secondi	carne magra o pesce al vapore, alla piastra, lessati; ricotta magra di vacca.
Contor.	verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.