

Giorno	Settimana	Primo	Secondo	Terzo	Settimana	Primo	Secondo	Terzo
Lunedì	PRIMA SETTIMANA	Cavatelli all'olio Rolle' di pollo freddo Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Lunedì	Riso burro e salvia Prosciutto cotto Macedonia di verdure Pane Frutta di stagione	Lunedì	Conchiglie all'extra vergine Tacchino freddo affettato Piselli in umido Pane Frutta di stagione	Lunedì	Tortelli ricotta e spinaci Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta di stagione
Martedì		Risotto alla parmigiana Bio Petti di pollo alla piastra BIO Insalata Bio Pane Frutta di stagione	Martedì	Pasta pomod. ricotta Bio Frittatina Bio Fagiolini Bio Pane Frutta di stagione	Martedì	Penne alla crema di porri Medaglione di manzo al limone Fagiolini Pane Frutta di stagione	Martedì	Sedani ragù manzo legg Bio Formaggio Italiceo Bio Zucchine Bio Pane Frutta di stagione
Mercoledì		Sedanini alla genovese Arista glassata con timo Carote grattugiate Pane Frutta di stagione	Mercoledì	Celentani al Ragù di manzo Tacchino al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Mercoledì	Trofie al pesto Bresaola IGP Insalata Pane Dolce	Mercoledì	Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote grattugiate Pane Frutta di stagione
Giovedì		Passato di verdura c. crostini Mozzarella Fagiolini lessati Pane Frutta di stagione	Giovedì	Conchiglie all'olio Filetto di Limanda gratinato Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Giovedì	Gnocchi al pomodoro Bio Primo sale Bio Carote crude Bio Pane Frutta di stagione	Giovedì	Pastina in brodo vegetale Uovo sodo Pure Pane Frutta di stagione
Venerdì		Gnocchi al pomodoro Tonno all'olio Pure' Pane Frutta di stagione	Venerdì	Pizza Margherita Grana Padano DOP Insalata Pane Frutta di stagione	Venerdì	Riso all'olio Tonno Patate al vapore Pane Frutta di stagione	Venerdì	Riso al Pomodoro Limanda al vap olio e limone Insalata 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:

<u>Primi</u>	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.
<u>Secondi</u>	carne magra o pesce al vapore, alla piastra, lessati; ricotta magra di vacca.
<u>Contor.</u>	verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.

**Nota:** il grana padano  
grattugiato in busta per  
condimento del primo piatto è  
certificato DOP