

Giorno	Settimana	Primo	Secondo	Terzo	Quarto
Lunedì	PRIMA SETTIMANA	Cavatelli al pomodoro e basilico Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Tortelli di ricotta Bresaola di manzo IGP Purè di patate Pane Frutta di stagione	Mezzepenne con salsa di ver Manzo cotto affumicato Fagiolini Pane Frutta di stagione	Celentani con salsa all'erba cip Tonno all'olio Fagiolini Pane Frutta di stagione
Martedì		Mezzepenne all'olio BIO Lonza al forno BIO Insalata BIO Pane Frutta di stagione	Conchiglie all'olio extra Manzo lessato condito Insalata e mais Pane Frutta di stagione	Fusilli al ragù di manzo BIO Mozzarelline BIO Carote lesse BIO Pane Frutta di stagione	Maccheroncini all'amatriciana Svizzera di manzo alla pizzaiola Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì		Trofie al ragu di manzo Primo sale Tris di verdure Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio Emmenthal Carote fresche Pane Frutta di stagione	Sedanini al pomodoro Lombino all'olio e prezzemolo Insalata e mais Pane Dolce	Pennette al pesto Bresaola di manzo IGP Insalata Pane Frutta di stagione
Giovedì		Risotto alla milanese Prosciutto cotto Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Sedanini al pomodoro BIO Fuselli al forno BIO Fagiolini BIO Pane Frutta di stagione	Tortellini con crema di piselli Limanda gratinata Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro BIO Frittatina alla parmigiana BIO Zucchine al vapore BIO Pane Frutta di stagione
Venerdì		Gnocchi alle zucchine (bianchi) Filetto di merluzzo alle verdure Carote fresche Pane Frutta di stagione	Pennette al salmone Tonno all'olio Misticanza di verdure Pane Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata alle zucchine Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Focaccia estiva Provolone dolce Carote fresche 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.