

Lunedì	PRIMA SETTIMANA	Cavatelli all'olio Rolle' di pollo alle erbe Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Lunedì	SECONDA SETTIMANA	Riso burro e salvia Bresaola IGP Macedonia di verdure Pane Frutta di stagione	Lunedì	TERZA SETTIMANA	Conchiglie all'extra vergine Tacchino freddo affettato Piselli in umido Pane Frutta di stagione	Lunedì	QUARTA SETTIMANA	Tortelli ricotta e spinaci Cotoletta di pollo Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione
Martedì		Risotto alla parmigiana Bio Fuselli di pollo Bio Insalata Bio Pane Frutta di stagione	Martedì		Pasta pomod.ricotta Bio Frittata al formaggio Bio Fagiolini al vapore Bio Pane Frutta di stagione	Martedì		Penne alla crema di porri Medaglione di manzo al limone Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Martedì		Fusilli integ.ragù leggero Bio Formaggio Italiceo Bio Zucchine al vapore 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 arrosto di tacchino Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Mercoledì		Trofie al pesto Manzo con salsa all'origano Insalata Pane Dolce	Mercoledì		Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote al vapore Pane Frutta di stagione
Giovedì		Passato di verdura c.crostini Mozzarella Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Giovedì		Conchiglie all'olio Filetto limanda gratinata insalata Pane Frutta di stagione	Giovedì		Gnocchi al pomodoro Bio Primo sale Bio Fagiolini al vapore Bio Pane Frutta di stagione	Giovedì		Pastina in brodo vegetale Frittata alle zucchine Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Venerdì		Gnocchi al pomodoro Tonno all'olio Pure' Pane Frutta di stagione	Venerdì		Pizza Margherita Asiago DOP carote al vapore Pane Frutta di stagione	Venerdì		Riso all'olio Filetto merluzzo panato carote grattugiate 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:

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 e eventualmente limone.

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