

MENÙ AUTUNNO-INVERNO - SETTIMANA 1 - 2

	Lunedì	Martedì BIO	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Pasta al pesto	Crema di carote BIO*	Polenta	Pasta gratinata
	Riso con verdure	Pasta integrale al pomodoro BIO	Pasta con verdure*	Zuppa di pasta e fagioli
Secondo piatto	Platessa gratinata*	Pollo agli aromi BIO	Spezzatino di manzo	Sfoglia* di coste* e Ricotta
	Crocchette di verza e Edamer	Frittata alle verdure BIO	Tortino di verdure* e lenticchie	Cotoletta di lonza alla milanese*
Contorno	Carote*	Patate* BIO	Piselli *	Cavolfiori*
	Finocchi gratinati*	Fagiolini*BIO	Broccoli*	Carote*
Insalatona del giorno	Con Uovo sodo e Edamer/Lenticchie e olive	Con Mozzarella e ceci BIO	Con Tonno e Mais/ Edamer e pomodorini	Con Pollo e mais/ Con uova sode e olive
Frutta /Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	Lunedì	Martedì	Giovedì Green	Venerdì
Primo piatto	Gnocchetti sardi al pomodoro	Cous Cous con verdure	Pasta olio evo e grana	Pasta al ragù di lenticchie
	Zuppa con ceci ed erbe*	Riso all'inglese	Orzo con pomodoro e melanzane	Gnocchi alla romana*
Secondo piatto	Frittata alla grana	Merluzzo* gratinato al timo	Crocchette di legumi	Lonza alla valdostana
	Lonza alla pizzaiola	Tortino di lenticchie, edamer e spinaci*	Sformato di Broccoli* e mozzarella	Sfoglia* con verdure* e ricotta
Contorno	Carote*	Purea di patate	Zucchine gratinate*	Broccoli*
	Piselli*	Finocchi gratinati*	Fagiolini*	Carote*
Insalatona del giorno	Con Pollo ed Mais/Primo sale e olive	Con finocchi e Uova sode / Lenticchie e olive	Con mozzarella e fagiolini*	Con Edamer e olive/ Con uova sode e olive
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

- Fisso: Verdura COTTA+VERDURA Cruda
- Dove è presente * indica i Prodotti surgelati
- I piatti in **grassetto** sono per il servizio al tavolo **M, P1, P2**
- Per il servizio al tavolo (**M, P1, P2**) è previsto **pane integrale** 2 volte a settimana
- **Yogurt bianco** presente al self due volte al mese

MENÙ AUTUNNO-INVERNO - SETTIMANA 3 - 4

	Lunedì	Martedì BIO	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Risotto alle verdure*	Pasta al ragù BIO	Pizza Margherita	Pasta con crema di ceci
	Gnocchetti tirolesi* burro e salvia	Passato di verdure* con orzo BIO	Pasta al tonno	Pasta al pomodoro e aromi
Secondo piatto	Arrosto di tacchino (affettato)	½ Torta salata* di verdure* e ricotta BIO	Prosciutto cotto/ Platessa* al limone	Frittata di patate
	Tortino di zucchine*, ceci, bietole* e edamer	Bocconcini di pollo a limone BIO	Trancetto con broccoli* e mozzarella	Salsicce sfumate
Contorno	Fagiolini*	Carote*BIO	Insalata verde/Piselli*	Finocchi gratinati*
	Spinaci*	Cavolfiori* BIO	Zucchine* gratinate	Patate* prezzemolate
Insalatona del giorno	Finocchi e ceci /Uova sode e verdura cruda	Con mozzarella BIO e olive	Con tonno e olive/lenticchie e olive	Con pollo alla piastra/Mais e Edamer
Frutta /Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	Lunedì	Martedì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Cous Cous con verdure	Pasta olio evo e grana	Vellutata di ceci con riso	Minestra* d'orzo
	Pasta integrale pomodoro	Orzo con verdure	Pasta pomodoro e speck	Pasta gratinata
Secondo piatto	Arrosto di tacchino (affettato)	Arista al forno	Merluzzo panato*	Polpette di manzo*
	Trancetto zucchine* e Edamer	Torta salata* zucca* e ricotta	Crocchette di legumi	Frittata alle verdure
Contorno	Carote*	Spinaci*	Patate* al forno	Piselli*
	Broccoletti*	Zucchine* gratinate	Fagiolini*	Cavolfiori*
Insalatona del giorno	Con finocchi e affettato di tacchino/Finocchi e ceci	Con uova sode e olive/ Fagioli cannellini e mais	Primo sale e carote crude	Con tonno e olive/con uova sode e olive
Frutta /Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

- Fisso: Verdura COTTA+VERDURA Cruda
- Dove è presente * indica i Prodotti surgelati
- I piatti in **grassetto** sono per il servizio al tavolo **M, P1, P2**
- Per il servizio al tavolo (**M, P1, P2**) è previsto **pane integrale** 2 volte a settimana
- **Yogurt bianco** presente al self due volte al mese