

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Fusilli pomodoro Caciotta Finocchi in insalata Frutta Fresca di Stagione	Farfalle all'olio DOP Hamburger di manzo IGP ai ferri Insalata verde Frutta Fresca di Stagione	Risotto LOCALE allo zafferano	Crema di patate e ceci	Pennette all'olio
			Filetto di platessa dorato	Arrostato di tacchino	Rollè di frittata e fontal
			Pure' di patate	Carote julienne	Fagiolini lessi al vapore
			Frutta Fresca di Stagione	Frutta Fresca di Stagione	Frutta Fresca di Stagione
2 SETTIMANA	Gomiti all'olio DOP Asiago DOP Insalata verde e mais Frutta Fresca di Stagione	Sedanini al pomodoro Cotoletta di pollo al forno Carote al vapore Frutta Fresca di Stagione	Pizza al forno Formaggio Spinaci Frutta Fresca di Stagione	Polenta con ragù di manzo IGP Lattuga Frutta Fresca di Stagione	Risotto LOCALE alla zucca DOP
					Merluzzo gratinato
					Piselli con aromi
					Frutta Fresca di Stagione
3 SETTIMANA	Pennette al pomodoro Coscia di pollo al forno Cavolfiore al vapore Frutta Fresca di Stagione	Risotto LOCALE allo zafferano Uovo sodo Insalata verde Frutta Fresca di Stagione	Crema di zucca con crostini Polpette di tacchino IGP in umido Patate al vapore Frutta Fresca di Stagione	Fusilli all'olio DOP Bastoncini di Pesce Fagiolini al vapore Frutta Fresca di Stagione	Gnocchetti al pomodoro
					Bocconcini di mozzarella
					Carote julienne
					Frutta Fresca di Stagione
4 SETTIMANA	Pizza al forno Formaggio Insalata verde Frutta Fresca di Stagione	Polenta LOCALE con lenticchie Insalata Frutta Fresca di Stagione	Lasagna al ragu' di manzo Fagiolini al vapore Frutta Fresca di Stagione	Conchiglie al pomodoro Fontal Lattuga Frutta Fresca di Stagione	Gomiti all'olio
					Polpette di merluzzo
					Spinaci
					Frutta Fresca di Stagione

LEGENDA: PRODOTTI BIOLOGICI - PRODOTTI LOCALI - PRODOTTI DOP - PRODOTTI IGP - PRODOTTI MSC - EQUO SOLIDALE

Si avvisa che negli alimenti preparati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o Coadiuvanti considerati ALLERGENI (Come da Allegato II del Regolamento CE 1169/2011)

Poiche' le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.