



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	P 13	U 7	F 10	L 6	C 7
3° SETTIMANA dal 19/9 al 23/9	Riso al pomodoro Tonno in olio d'oliva Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata con verdure frullate* Erbette* Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di primosale Pomodori Pane Frutta	Riso alla salvia Polpettine di legumi* Carote julienne Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Lonza alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	U 6	C 12	L 6	P 1
4° SETTIMANA dal 26/9 al 30/9	Gnocchi al pesto Caprese Pane Frutta	Pasta all'olio evo^ Frittata^ Insalata mista Pane - Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane - Frutta	Risotto alla parmigiana Tortino di ceci* Zucchine al gratin* Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Pesce gratinato* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	C 10	U 6	L 3	F 10	P 10
1° SETTIMANA dal 3/10 al 7/10	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Fagioli cannellini agli aromi Zucchine* Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di fontal Insalata mista Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	U 6	C 8	P 7	L 9
2° SETTIMANA dal 10/10 al 14/10	Risotto agli aromi Caprese Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Zucchine* Pane integrale Frutta	Pasta al sugo di verdure* Arrostito di lonza Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13	U 7	F 10	L 6	C 7
3° SETTIMANA dal 17/10 al 21/10	Riso al pomodoro Tonno in olio d'oliva Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata con verdure frullate* Carote julienne Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di italico Insalata mista Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Polpettine di legumi* Fagiolini* Pane Frutta	Riso alla salvia Bocconcini di pollo Erbette* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	P 1	C 7	L 6	U 6
4° SETTIMANA dal 24/10 al 28/10	Gnocchi al pesto Asiago DOP Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio evo Pesce gratinato* Erbette* Pane Frutta	MENU AUTUNNO Pasta con vellutata di zucca* Fesa di tacchino all'arancia Carote julienne Pane Miyagawa	Risotto alla parmigiana Tortino di ceci* Zucchine* al gratin Pane - Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive^ Frittata^ Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS			F 10	P 10	C 12
1° SETTIMANA dal 31/10 al 4/11	PONTE	FESTA DI TUTTI I SANTI	Pizza Margherita ½ porz. di mozzarella Carote al vapore* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce* Insalata mista Pane - Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane Frutta



^: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato), limanda (per pesce gratinato).

Tra le proposte di frutta biologica si alterneranno le seguenti tipologie: mela, banana, kiwi, arancia, pera, pesca noce. 1 volta a settimana viene servita mousse di frutta 100% senza conservanti in sostituzione della frutta fresca.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

** il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.*

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato