

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
LUNEDI'	Risotto con piselli* Crescenza Insalata mista Frutta Fresca Pane integrale	Pizza margherita - Misto di verdura fresca (cavolo cappuccio, cetrioli, pomodori) Frutta Fresca Pane	Pasta all’ortolana Ricotta/ Primo sale Carote* all’olio Frutta Fresca Pane integrale	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Cavolo cappuccio Frutta Fresca Pane
MARTEDI'	Pasta integrale con crema di zucchine* Cotoletta alla milanese Spinaci * all’olio Frutta Fresca Pane	Risotto allo zafferano Polpette di ceci Carote* all’olio Frutta Fresca Pane	Risotto alla parmigiana Frittata con verdure Insalata mista Frutta Fresca Pane	Pasta in crema di melanzane Arrosto di lonza agli aromi Carote all’olio Frutta Fresca Pane
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Rollè agli spinaci* Carote* all’olio Frutta Fresca Pane	Pasta in crema di peperoni Arrosto di tacchino freddo Zucchine* all’olio Frutta Fresca Pane	Crema di verdura Pollo al rosmarino Patate lesse e fagiolini* Frutta Fresca Pane	Pasta pomodoro e olive Merluzzo gratinato* ^o Insalata mista Frutta Fresca Pane
GIOVEDI'	Pasta alle melanzane Crocchette di soia Finocchi in insalata Frutta Fresca Pane	Pasta agli aromi Frittata con julienne di zucchine Erbette*all’olio Frutta Fresca Pane	Pasta all’olio Tortino di legumi Finocchi in insalata e carote julienne Frutta Fresca Pane	Insalata di riso primavera Hamburger di legumi e verdure Erbette all’olio Frutta Fresca Pane
VENERDI'	Insalata d’orzo al pesto Platessa gratinata Fagiolini* all’olio Frutta Fresca Pane	Crema di carote* con farro Mozzarella Pomodori con origano Frutta Fresca Pane	Pasta integrale pomodoro e basilico Sformato di nasello Spinaci all’olio Frutta Fresca Pane	Pasta agli aromi Crocchette di pesce* Insalata e pomodori Frutta Fresca Pane

*Prodotto surgelato ° La preparazione e la produzione viene effettuata nel centro cottura.

* La somministrazione della frutta avviene a metà mattina e sarà alternata secondo frutta di stagione di origine biologica o lotta integrata, salvo disponibilità di mercato.

* Il pane è a basso contenuto di sale. Viene somministrato con il secondo piatto. Pasta, cereali, legumi, pomodoro, frutta, verdura, farina sono di origine biologica. Utilizzo per tutte le preparazioni di sale iodato e olio extra vergine di oliva come unico condimento.* Grammatore in linea con documento ATS Mangiar sano...a Scuola (scaricabile dal portale www.ats-milano.it)

***si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine,crostacei,uova,pesce,arachidi,soia,latte e derivati,frutta a guscio,sedano,senape,semi di sesamo,anidride solforosa e solfiti,molluschi e lupini.(allegato II del reg.UE 1169/2011),come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società”