

	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* Pesce al forno per no carne e no maiale 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 Formaggio per no carne e no maiale Carote all’olio Frutta Fresca Pane
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Rollè agli spinaci* Carote* all’olio Frutta Fresca Pane	Pasta in crema di peperoni Arrostito di tacchino per no maiale Tonno per no carne Zucchine* all’olio Frutta Fresca Pane	Crema di verdura Pollo al rosmarino per no maiale Formaggio per no carne Patate lesse e fagiolini* Frutta Fresca Pane	Pasta pomodoro e olive Merluzzo gratinato*° 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”