



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro e olive ^{1A,6,7,9,10} Piselli in umido* ⁹ Pomodori Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Risotto allo zafferano ^{7,9} Frittata con peperoni freschi ^{3,7} Carote cotte* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pizza Margherita ^{1A,6,7,10,11} Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Bocconcini di pollo alla salvia ⁹ Zucchine julienne con menta Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Passato di verdure* con orzo ^{1C,6,7,9,10,11} Pesce* gratinato ^{1A,2,4,6,10,14} Patate* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta
2° SETTIMANA	Risotto con zucchine* ^{7,9} Uova strapazzate ^{3,7} Erbette* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Pastina in brodo vegetale ^{1A,6,7,9,10} Italico ⁷ Melanzane al pomodoro* ⁹ Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* ^{1,3,6,7,8,10,11} Carote cotte* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Minestra di riso integrale e prezzemolo ^{7,9} Arrostito di lonza Pomodori Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta al pomodoro e peperoni freschi ^{1A,6,7,9,10} Tortino di pesce e patate* ^{1A,2,3,4,6,10,14} Insalata Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta
3° SETTIMANA	Raviolini di magro alla salvia ^{1A,3,6,7,10} $\frac{1}{2}$ porz. di primosale ⁷ Pomodori Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Risotto alla parmigiana ^{7,9} Insalata di ceci, patate e olive* ^{1,6,10,11} Zucchine gratinate* ^{1A,6,7,10} Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta all'olio evo ^{1A,6,7,10} Bocconcini di tacchino al limone ⁹ Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Riso al pomodoro e basilico ^{7,9} Pesce* in umido ^{2,4,9,14} Carote cotte* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta integrale al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Frittata con zucchine frullate* ^{3,7} Fagiolini* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} Insalata calda di merluzzo e patate* ⁴ Carote cotte* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Pasta con crema di zucchine* ^{1A,6,7,10,11} Uova strapazzate ^{3,7} Insalata Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Lasagne al ragù di manzo* ^{1A,3,6,7,9,10,11} Fagiolini* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Risotto allo zafferano ^{7,9} Asiago DOP ⁷ Pomodori Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta al pomodoro e pesto ^{1A,3,6,7,8,9,10} Tortino di ceci con patate* ^{1,6,9,10,11} Carote julienne Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta
5° SETTIMANA	Pasta con melanzane e basilico* ^{1A,6,7,9,10} Bocconcini di pollo al limone ⁹ Erbette* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Passato di verdure* con orzo ^{1C,6,7,9,10,11} Frittata con patate* ^{3,7} Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Risotto con crema di zucchine* ^{7,9} Lenticchie in umido ^{1,6,9,10,11} Carote al vapore* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta integrale al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} Pesce* impanato ^{1A,2,3,4,6,10,14} Zucchine gratinate* ^{1A,6,7,10} Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Raviolini di magro alla salvia ^{1A,3,6,7,10} $\frac{1}{2}$ porz. di mozzarella ⁷ Pomodori Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
6° SETTIMANA	Pasta integrale al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Insalata calda di merluzzo, patate e olive* ⁴ Carote cotte* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Riso integrale in brodo vegetale ^{^7,9} Provolone Valpadana DOP ⁷ Zucchine* all'olio evo Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta all'olio evo ^{1A,6,7,10} Uova strapazzate ^{3,7} Pomodori con basilico rosolati Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta con crema di pomodoro e piselli* ^{1A,6,7,9,10} Fagiolini* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Risotto alla parmigiana ^{7,9} Lonza alla pizzaiola ⁹ Insalata Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella⁷, italico⁷, Asiago DOP⁷, Provolone Valpadana DOP⁷, fontal⁷, primosale⁷.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda, passera.

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.

[^] La pastina verrà preparata lasciando parte delle verdure (carote, sedano, cipolle) nel brodo frullate.

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

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

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