



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Fusilli pomodoro Caciotta Finocchi in insalata Frutta Fresca di Stagione	Farfalle all'olio DOP Hamburger di verdura IGP Insalata verde Frutta Fresca di Stagione	Risotto LOCALE allo zafferano	Crema di patate e ceci	Pennette all'olio
			Legumi in umido	Formaggio	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 Legumi in umido Carote al vapore Frutta Fresca di Stagione	Pizza al forno	Polenta con fagioli IGP Lattuga Frutta Fresca di Stagione	Risotto LOCALE al la zucca DOP
			formaggio		Misto di legumi
			Spinaci		Piselli con aromi
			Frutta Fresca di Stagione		Frutta Fresca di Stagione
3 SETTIMANA	Pennette al pomodoro Formaggio Cavolfiore al vapore Frutta Fresca di Stagione	Risotto LOCALE allo zafferano Uovo sodo Insalata verde Frutta Fresca di Stagione	Crema di zucca con crostini	Fusilli all'olio DOP Legumi in umido Fagiolini al vapore Frutta Fresca di Stagione	Gnocchetti al pomodoro
			Polpette di verdura IGP in umido		Bocconcini di mozzarella
			Patate al vapore		Carote julienne
			Frutta Fresca di Stagione		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	Lasagne vegetariane	Conchiglie al pomodoro Fontal Lattuga Frutta Fresca di Stagione	Gomiti all'olio
					Misto di legumi
			Fagiolini al vapore		Spinaci
			Frutta Fresca di Stagione		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.