

1 SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	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
			Filetto di platessa dorato	Arrostò di tacchino	Rollè di frittata e fontal
			Pure' di patate	Carote julienne	Fagiolini lessi al vapore
2 SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Gomiti all'olio DOP Asiago DOP Insalata verde e mais Frutta Fresca di Stagione	Sedanini al pomodoro	Pizza al forno Formaggio	Polenta con fagioli IGP Lattuga Frutta Fresca di Stagione	Risotto LOCALE alla zucca
		Cotoletta di pollo al forno			Merluzzo gratinato
		Carote al vapore			Piselli con aromi
		Frutta Fresca di Stagione	Frutta Fresca di Stagione		Frutta Fresca di Stagione
3 SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pennette al pomodoro Coscia di pollo al forno Cavolfiore al vapore Frutta Fresca di Stagione	Risotto LOCALE allo zafferano Uovo sodo Insalata verde Frutta Fresca di Stagione	Crema di zucca con crostini Polpette di tacchino IGP in umido Patate al vapore Frutta Fresca di Stagione	Fusilli all'olio DOP	Gnocchetti al pomodoro
				Bastoncini di Pesce	Bocconcini di mozzarella
				Fagiolini al vapore	Carote julienne
				Frutta Fresca di Stagione	Frutta Fresca di Stagione
4 SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pizza al forno Formaggio	Polenta LOCALE con lenticchie Insalata Frutta Fresca di Stagione	Lasagne vegetariane	Conchiglie al pomodoro Fontal Lattuga Frutta Fresca di Stagione	Gomiti all'olio
					Polpette di merluzzo
			Fagiolini al vapore		Spinaci
	Insalata verde		Frutta Fresca di Stagione		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.