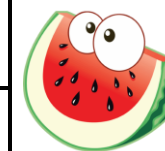




	Ia SETTIMANA	Ila SETTIMANA	IIla SETTIMANA	IVa SETTIMANA
LUNEDI	Minestra vegetale Coscette di pollo* al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta al ragù vegetariano Polpettine di manzo* Insalata verde e rossa Frutta fresca	Pasta pomodoro Bocconcini di pollo* spadellati Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Primo Sale Broccoletti* al forno Gelato
MARTEDI	Pasta d'estate con verdurine Frittata Erbette al forno* Frutta fresca	Insalatina di farro pesto e pomodorini Bocconcini di pesce panati** Zucchine* al forno Frutta fresca	Insalata mista con mais Pizza margherita Prosciutto cotto Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino Insalata verde e rossa Frutta fresca
MERCOLEDI	Risotto alla parmigiana Hamburger di tacchino* Pomodori Frutta fresca	Raviolini burro e salvia Asiago dop Piselli* in umido Frutta fresca	Pasta con olio EVO e Grana Padano Cotoletta alla milanese Carote crude Frutta fresca	Pasta agli aromi Polpettine di manzo* al sugo Cavolo cappuccio marinato Frutta Fresca
GIOVEDI	Pasta al pesto Filetto di platessa** alla mugnaia Fagiolini* al vapore Frutta fresca	Risotto alla curcuma Arista al forno Carote crude Frutta fresca	Risotto con crema di zucchine Mozzarella Pomodori Frutta fresca	Crema di verdura* con legumi Uovo sodo Patate* al forno Frutta fresca
VENERDI	Insalata mista con mais Pizza margherita Formaggio Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Filetto di merluzzo** al forno Finocchi* Gelato	Zuppa d'orzo con legumi Tonno Patate* al forno Frutta fresca	Farro con crema di basilico e mozzarella Filetto di merluzzo** al forno Carote crude Frutta fresca



*Il prodotto potrebbe essere surgelato (Per il piatto lasagne, il prodotto surgelato è la sola pasta all'uovo)

**Il prodotto è surgelato

Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina – conforme alla prescrizione della regione Lombardia)

Utilizzo di olio EVO nelle preparazioni

Utilizzo di frutta stagionale: pesche nettarine / gialle - mele – albicocche – banana – ananas