

1 LUNEDI'	2 LUNEDI'	3 LUNEDI'	4 LUNEDI'
PASTA AURORA besciamella, pomodoro 1-7	PASTA IN BIANCO ₁	VERDURE MISTE	PASTA AL PESTO ₁₋₃₋₅₋₇₋₈
FILETE' DI MERLUZZO* PANATO AL FORNO ₁₋₂₋₃₋₄₋₁₀₋₁₁	MERLUZZO AL FORNO* ₄₋₂	PIZZA ₁₋₇ MARGHERITA	FORMAGGIO ₇
VERDURA	VERDURA		VERDURA
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA/POLPA DI FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁
1 MARTEDI'	2 MARTEDI'	3 MARTEDI'	4 MARTEDI'
VERDURE MISTE	PASTA POMODORO ₁	FRULLATO* DI VERDURA CON ORZO ₁	POLENTA ₁
PIZZOCCHERI ₁₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	FRITTATA CON SPINACI ₃₇	SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE ₁₋₈	SPEZZATINO DI VITELLONE CON PISELLI E CAROTE
	PISELLI*	PATATE AL FORNO*/PURE' DI PATATE	
FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE
PANE integrale ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE integrale ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE integrale ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE integrale ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁
1 MECOLEDI'	2 MERCOLEDI'	3 MERCOLEDI'	4 MERCOLEDI'
RISO OLIO E AROMI	VERDURE MISTE	RISO AL PARMIGIANO ₇	RISO AL POMODORO
SCALOPPINE DI LONZA ALLA PIZZAIOLA ₁₋₈	LASAGNE* AL RAGU' DI CARNE/RAGU' DI LENTICCHIE ₁₋₃₋₆₋₇₋₈	PROSCIUTTO COTTO primaria	FRITTATA CON FORMAGGIO E PATATE ₃₋₇
VERDURA	FRUTTA DI STAGIONE	POLPETTE DI LEGUMI ₁₋₆₋₈ infanzia	VERDURA
FRUTTA DI STAGIONE		VERDURA	FRUTTA DI STAGIONE
PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	FRUTTA DI STAGIONE	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁
		PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	
1 GIOVEDI'	2 GIOVEDI'	3 GIOVEDI'	4 GIOVEDI'
PASTA INTEGRALE CON RAGU'VEGETALE ₁	CREMA DI LEGUMI E CROSTINI ₁₆₈	CHICCHE DI PATATE POMODORO BASILICO ₁₋₈₋₆	MINISTRA DI VERDURA CON LEGUMI E PASTA ₁₋₆₋₈
PETTO DI POLLO AL FORNO	ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	LENTICCHIE ₁₋₆₋₈ BRASATE	BOCCONCINI DI TACCHINO AL FORNO
PATATE *AL FORNO/PURE'	VERDURA	VERDURA	VERDURA
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁
1 VENERDI'	2 VENERDI'	3 VENERDI'	4 VENERDI'
GNOCCHI ALLA ROMANA ₁₃₇₈	RISO ALLA ZUCCA/ ZAFFERANO	PASTAALL'OLIO ₁	GNOCCHETTI DI SARACENO OLIO E AROMI ₁₋₆₋₈
POLPETTE DI LEGUMI ₁₃₇₈	FORMAGGIO ₇	PESCE IN UMIDO ₄₂	BASTONCINI *DI MERLUZZO AL FORNO ₁₋₂₋₄₋
VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA
FRUTTA DA STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DA STAGIONE	FRUTTA/POLPA DI FRUTTA
PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁	PANE ₁₋₃₋₄₋₅₋₆₋₇₋₈₋₁₀₋₁₁

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana,

ACQUA: di rete

Si utilizzano solo: PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura. Nei primi piatti è prevista l'aggiunta di Parmigiano Reggiano₇

Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS

I prodotti utilizzati per la preparazione rispettano le caratteristiche merceologiche del capitolato

I numeri a pedice indicano la presenza e il tipo di allergene facendo riferimento alla tabella degli allergeni ministeriale

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

LEGENDA TABELLA MINISTERIALE ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a 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
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