

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