



MENU PRIMAVERA ESTATE

1ª SETTIMANA

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

dal 25/09/2023 al 29/09/2023 dal 11/03/2024 al 15/03/2024 dal 08/04/2024 al 12/04/2024 dal 06/05/2024 al 10/05/2024 dal 03/06/2024 al 07/06/2024	Pasta al ragù di carote e zucchine BIO	Pizza margherita* BIO	Pasta BIO all'olio e parmigiano reggiano DOP	Pasta al pomodoro BIO	Riso BIO al limone
	Frittata al forno BIO	Prosciutto cotto/crudo DOP (pf) 1/2 razione	Cotoletta di pollo BIO al forno	Filetto di merluzzo* gratinato	Polepttine di fagioli cannellini BIO al forno
	Carote a filetto BIO	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Fagiolini* all'olio	Insalata verde /pomodori BIO	Finocchi BIO
	Pane pugliese	Frutta fresca di stagione BIO	Pane integrale	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione BIO		Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO

2ª SETTIMANA

dal 02/10/2023 al 06/10/2023 dal 18/03/2024 al 22/03/2024 dal 15/04/2024 al 19/04/2024 dal 13/05/2024 al 17/05/2024	Pasta in salsa rosa BIO	Riso ai porri BIO	Piatto unico: Lasagne al ragù*	Passato di verdure con farro BIO	Pasta alle melanzane BIO
	Lenticchie in umido BIO	Bastoncini di platessa* al forno	Spinaci* saltati all'olio	Arrosto di suino al forno	Sformato di ricotta e carote BIO
	Carote a filetto BIO	Insalata verde e carote BIO	Pane	Insalata mista/pomodori BIO	Zucchine gratinate BIO
	Pane	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Pane integrale	Pane pugliese
	Frutta fresca di stagione BIO			Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO

3ª SETTIMANA

dal 09/10/2023 al 13/10/2023 dal 25/03/2024 al 29/03/2024 dal 22/04/2024 al 26/04/2024 dal 20/05/2024 al 24/05/2024	Riso BIO alla parmigiana	Passato di verdure con cous cous BIO (a maggio e settembre: pasta BIO fredda alla caprese)	Pizza margherita* BIO	Gnocchi di patate al pomodoro BIO	Pasta al pesto di basilico BIO
	Tortino di ricotta e spinaci (senza fodero)	Hamburger di bovino BIO	Prosciutto cotto/crudo DOP (pf) 1/2 razione	Polpette di merluzzo al forno*	Crocchette di ceci BIO al forno
	Carote trifolate BIO	Insalata verde / pomodori BIO	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Carote a filetto BIO	Insalata lattuga BIO
	Pane	Pane integrale	Frutta fresca di stagione BIO	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO		Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO

4ª SETTIMANA

dal 18/09/2023 al 22/09/2023 dal 16/10/2023 al 20/10/2023 dal 01/04/2024 al 05/04/2024 dal 29/04/2024 al 03/05/2024 dal 27/05/2024 al 31/05/2024	Pasta BIO alle zucchine	Pasta BIO con capperi e olive (R)	Riso allo zafferano BIO	Crema di carote con pastina BIO	Pasta alla pizzaiola BIO
	Erbazzone*	Arrosto di tacchino al forno BIO	Cotoletta di platessa/limanda* al forno	Pollo BIO arrosto	Crocchette di carote BIO e piselli*
	Carote a filetto BIO	Insalata lattuga BIO	Misticanza di verdure (primavera) BIO	Patate al forno BIO	Insalata mista/pomodori BIO
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane pugliese
	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO



PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, gnocchi di patate, farina "0", "00", riso, orzo, farro, cous cous, gallette, base pizza, ceci, lenticchie e fagioli secchi, olio extravergine d'oliva nei condimenti, passata e polpa di pomodoro e pelati, hamburger di bovino, latte pastorizzato e UHT, yogurt, uova a guscio, uovo pastorizzato, burro, formaggi freschi, purea, confettura e succhi di frutta, verdura e frutta fresca, zucchero e carni avicunicole



PRODOTTI DOP E IGP

IGP: bresaola della Valtellina, pesche nettarine dell'Emilia Romagna, pere dell'Emilia Romagna **DOP:** prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, squacquerone di Romagna



PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA

Spinaci, bietole, fagiolini e piselli surgelati



PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Zucchero **BIO**, cacao in polvere

PRODOTTI ITTICI

Le tipologie di prodotti ittici utilizzati sono esclusivamente di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27, certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile MSC



PRODOTTI REGIONALI

Pasta ripiena, farine bianche **BIO**, fette biscottate, grissini, prosciutto cotto, caciotta, burro **BIO**, confetture **BIO**, frutta e verdura fresca **BIO** in prevalenza, verdura surgelata SQNPI (spinaci, bietole, fagiolini, piselli), erbe aromatiche, aceto balsamico, aceto di vino, erbazzone, erbazzone e pizza senza glutine, succhi di frutta **BIO**, biscotti frollini, polpa e passata di pomodoro **BIO**, pane. Il pane e le erbe aromatiche provengono da fornitori che promuovono l'integrazione sociale dei cittadini disabili e svantaggiati.

Nota del menù: La frutta fresca verrà anticipata come merenda di metà mattina

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché 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 di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

