

Giorno	Settimana	Menu	Giorno	Settimana	Menu	Giorno	Settimana	Menu
Lunedì	PRIMA SETTIMANA	Cavatelli al pomodoro e basilico Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Lunedì	SECONDA SETTIMANA	Tortelli di ricotta Bresaola di manzo IGP Purè di patate Pane Frutta di stagione	Lunedì	TERZA SETTIMANA	Mezzepenne con salsa di ver Manzo cotto affumicato Fagiolini Pane Frutta di stagione
Martedì		Mezzepenne all'olio BIO Lonza al forno BIO Insalata BIO Pane Frutta di stagione	Martedì		Conchiglie all'olio extra Manzo lessato condito Insalata e mais Pane Frutta di stagione	Martedì		Fusilli al ragù di manzo BIO Mozzarelline BIO Carote lesse BIO Pane Frutta di stagione
Mercoledì		Trofie al ragù di manzo Primo sale Tris di verdure Pane Frutta di stagione	Mercoledì		Pizza margherita Formaggio Emmenthal Carote fresche Pane Frutta di stagione	Mercoledì		Sedanini al pomodoro Lombino all'olio e prezzemolo Insalata e mais Pane Dolce
Giovedì		Risotto alla milanese Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta di stagione	Giovedì		Sedanini al pomodoro BIO Fuselli al forno BIO Fagiolini BIO Pane Frutta di stagione	Giovedì		Tortellini con crema di piselli Limanda gratinata Pomodori Pane Frutta di stagione
Venerdì		Gnocchi alle zucchine (bianchi) Polpetta Ricotta e Verdure Carote fresche Pane Frutta di stagione	Venerdì		Pennette al salmone Tonno all'olio Misticanza di verdure Pane Frutta di stagione	Venerdì		Insalata di riso Hamburger di Soia Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
							QUARTA SETTIMANA	Celentani con salsa all'erba cip Tonno all'olio Fagiolini Pane Frutta di stagione
								Maccheroncini all'amatriciana Svizzera di manzo alla pizzaiola Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
								Pennette al pesto Fiocco della Valtellina Insalata Pane Frutta di stagione
								Riso al pomodoro BIO Polpettine al forno BIO Zucchine al vapore BIO Pane Frutta di stagione
								Focaccia estiva Provolone dolce DOP Carote fresche Pane Frutta di stagione

Ogni pasto comprende l'acqua minerale naturale - I contorni possono variare durante l'anno a seconda della stagione

Le diete speciali per intolleranze e/o allergie verranno composte sui singoli casi dietro certificato medico

Le diete leggere (diete in bianco) saranno concesse solo per motivi giustificati alternando i seguenti piatti:

<u>Primi</u>	pasto o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo; polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionato.
<u>Secondi</u>	carne magra o pesce al vapore, alla piastra, lessati; ricotta magra di vacca.
<u>Contor.</u>	verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.