

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
settimana da calendario solare	Settimana n° 46 settimana n° 50 settimana n° 2 settimana n° 6 settimana n° 10 settimana n° 14	settimana n° 47 settimana n° 51 settimana n° 3 settimana n° 7 settimana n° 11 settimana n° 15	settimana n° 48 settimana n° 52 settimana n° 4 settimana n° 8 settimana n° 12	settimana n° 45 settimana n° 49 settimana n° 1 settimana n° 5 settimana n° 9 settimana n° 13
LUNEDI'	Passato di verdura* ° con orzo° Mozzarella° Patate al forno pane°  e frutta°	Crema di zucca* con pasta piccola° Fusi di pollo° al forno carote° julienne pane°  e frutta°	Pasta integrale° al pomodoro° Cuore di merluzzo* limone, olio e prezzemolo  Insalata verde° pane°  e frutta°	Pasta° con salsa aurora° Hamburger di pollo e tacchino carote° julienne pane°  e frutta°
MARTEDI'	Ravioli di magro al pomodoro° Cuore di merluzzo* limone, olio e prezzemolo  Finocchi° in insalata pane°  e frutta°	Pasta° al pesto° Tortino di pesce°  Fagiolini°* all'olio pane ai cereali°  e frutta	Crema di legumi° con crostini 1/2 affettato di tacchino Fagiolini°* all'olio pane°  e frutta°	Risotto° alla zucca* Tortino di pesce°  Finocchi° in insalata pane ai cereali°  e frutta
MERCOLEDI'	Riso° all'olio Legumi° misti stufati Carote°* all'olio pane°  e frutta°	Pizza rossa Edamer Insalata verde° Frutta° 	Risotto° alla parmigiana Omelette° semplice  Finocchi° in insalata pane°  e frutta°	Pizza rossa Edamer Insalata verde° Frutta° 
GIOVEDI'	Polenta° Polpette di manzo* in umido° Broccoli°* all'olio pane integrale°  e frutta°	Pasta° all'olio Lenticchie° in umido° spinaci°* all'olio pane°  e frutta°	Pasta° al ragù carote°* all'olio Piselli°* all'olio pane integrale°  e frutta°	Passato di verdura°* con riso° Omelette° al formaggio  Fagiolini°* all'olio pane°  e frutta°
VENERDI'	Pasta° agli aromi Omelette° semplice  Insalata verde° pane°  e frutta°	Risotto° giallo Omelette° al formaggio  Finocchi° in insalata pane°  e frutta°	Passato di verdura°* con farro° Mozzarella° Patate al forno pane°  e frutta°	Pasta° all'olio Lenticchie° in umido° Carote°* all'olio pane°  e frutta°

* prodotto surgelato

° prodotto biologico

 con prodotti/ingredienti DOP



prodotti da pesca sostenibile

 con prodotti/ingredienti a KMØ

Nel menù invernale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, banana, arancia, mandarino, miyagawa

Per la produzione di tutti i piatti presenti nel menù vengono utilizzati:

pane a basso contenuto di sodio (1,7%), sale iodato e olio Extravergine di oliva biologico