

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA al forno BIO FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO POLLO AL FORNO FINOCCHI CRUDI FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO CON ZUCCHINE RICOTTA INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PENNETTE IN BIANCO (*) TAGLIATA DI POLLO POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PENNETTE AL PESTO (***) CAPRESE SPINACI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	FUSILLI AL POMODORO FRITTATA AL FORNO BIO FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	FARFALLE AL TONNO (**) POLLO AL FORNO CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
INSALATA MISTA PIZZA MARGHERITA BIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	CAROTE JULIENNE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE	INSALATA MISTA PIZZA MARGHERITA BIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	INSALATA VERDE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO E PISELLI LONZA DI MAIALE AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	INSALATA DI RISO o ORZO con verdure e legumi SCALOPPINA AL LIMONE al forno ZUCCHINE TRIFOLATE al forno FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO IN BIANCO (*) FESA DI TACCHINO agli aromi INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
INSALATA DI PASTA CON VERDURE E LEGUMI BASTONCINI DI MERLUZZO ZUCCHINE TRIFOLATE al forno FRUTTA DI STAGIONE PANE	FARFALLE ALLE ZUCCHINE E CURCUMA PLATESSA AL GRATEN FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PENNETTE AL RAGU' VEGETALE POLPETTE DI MERLUZZO E VERDURE POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE	FUSILLI AL PESTO (***) PLATESSA ALLA LIVORNESE CAROTE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE

*)Condire solo con **olio extra vergine di oliva**

(**)TONNO al naturale, confezionato in vetro

(***)PESTO fresco : basilico, olio extra vergine d'oliva, parmigiano/pecorino, pinoli confezionato senza aglio, in vetro

Prodotto km0

Prodotti dop/igp (il grana padano utilizzato per il condimento dei piatti) – Insalata mista (trevisano) e frutta se reperibile

PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura.

VERDURE: offrire almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva.

INSALATA MISTA: offrire almeno 2 differenti prodotti: insalata verde, trevisano #, pomodori, carote julienne, verza viola, verza verde...

NOTA: patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù. VIETATE PATATE PREFRITTE.

FRUTTA: assicurare almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina.

Utilizzo di 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.

Abbiamo considerato, per l'intero periodo, di inserire nel menù 2 volte al mese la frittata, tutte le settimane (venerdì) il pesce e la pizza (mercoledì).

~ A richiesta del committente si fornirà una bottiglietta di acqua minerale naturale da 500ml per ogni pasto ~