

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al pomodoro Formaggio Asiago Insalata di finocchi Pane integrale	Insalata mista Lasagna alla Bolognese Pane	Minestrone di verdure e legumi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane	Pennette al pesto di broccoli Cotoletta di pollo Insalata Lattuga Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Spinaci stufati Pane
2° settimana	Ravioli di magro olio e grana Bocconcino di Mozzarella* Fagiolini all'olio Pane integrale	Crema di ortaggi con farro Arrostato di vitello Patate lesse Pane	Pasta al pesto artigianale* Lenticchie in umido con carotine Pane	Pasta con crema di zucca Frittata con verdure Erbette stufate Pane	Risotto al pomodoro Platessa impanata Insalata Lattuga Pane
3° settimana	Pastina in brodo vegetale Grana Padano Cruditè di finocchi Pane integrale	Pasta con pesto di broccoli Cotoletta di tacchino Insalata lattuga e mais Pane	Riso olio e grana Filetto di sgombrò all'olio di oliva Fagiolini al vapore Pane	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto Spinaci stufati Pane	Crema di cannellini e verdure con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane
4° settimana	Pasta al ragù Cavolfiori gratinati Pane integrale	Risotto con la zucca Uovo sodo Fagiolini all'olio Pane Torta complemese	Pasta integrale alla mediterranea Formaggio Primosale Insalata mista Pane	Pizza Margherita Erbette stufate Pane	Pasta all'olio e grana Lenticchie e carote in umido Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o biscotti monoporzione e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio. PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

**PRODOTTI BIOLOGICI** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

