



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	F 4	P 5	U 6	L 3	C 5
2° SETTIMANA dal 12/9 al 16/9	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Verdura cotta mista* Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Pesce in umido* Broccoli* Pane Frutta	Pasta agli aromi Uova strapazzate Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne al pomodoro e besciamella* Piselli agli aromi* Insalata Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure* Fusi di pollo agli aromi Pomodori Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13	L 6	F 3	C 8	U 1
3° SETTIMANA dal 19/9 al 23/9	Pasta al pesto Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Riso agli aromi Polpettine di piselli gratinate* Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta Insalata Pane Frutta	Riso con pomodorini e basilico Cotoletta di lonza al forno Pomodori Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con verdure* Zucchine* all'olio extravergine d'oliva Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 1	L 3	P 15	C 9	U 4
4° SETTIMANA dal 26/9 al 30/9	Raviolini di magro con olio evo e salvia ½ porz. formaggio Fagiolini* Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Piselli in umido* Pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato* Insalata Pane Frutta	Riso all'inglese Polpette di manzo al sugo Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Frittata Bis di verdure* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	C 12	P 10	F 10	L 2	U 1
1° SETTIMANA dal 3/10 al 7/10	Pasta al ragù di manzo Carote al vapore* Pane Frutta	Riso con piselli* Polpette di pesce* Fagiolini* Pane - Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Lenticchie in umido Zucchine al forno* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	U 6	L 3	C 5	P 5
2° SETTIMANA dal 10/10 al 14/10	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Verdura cotta mista* Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne al pomodoro e besciamella* Piselli agli aromi* Insalata Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure* Fusi di pollo agli aromi Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce in umido* Broccoli* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13	L 6	C 8	U 1	F 3
3° SETTIMANA dal 17/10 al 21/10	Riso agli aromi Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di piselli gratinate* Fagiolini* Pane Frutta	Riso con pomodorini e basilico Cotoletta di lonza al forno Finocchi in insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con verdure* Zucchine* all'olio extravergine d'oliva Pane Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta Insalata Pane Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	F 1	P 15	L 3	C 7	U 4
4° SETTIMANA dal 24/10 al 28/10	Raviolini di magro con olio evo e salvia ½ porz. formaggio Fagiolini* Pane integrale Frutta	Pasta al pesto Pesce gratinato* Carote al vapore* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Piselli in umido* Insalata Pane Frutta	MENU AUTUNNO Pasta con vellutata di zucca* Fesa di tacchino all'arancia Carote julienne Pane - Miyagawa	Riso all'inglese Frittata Bis di verdure* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS			C 12	F 10	P 10
1° SETTIMANA dal 31/10 al 4/11	PONTE	FESTA DI TUTTI I SANTI	Pasta al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Riso con piselli* Polpette di pesce* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	L 3	P 5	C 5	U 6
2° SETTIMANA dal 7/11 all'11/11	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Verdura cotta mista* Pane integrale Frutta	Lasagne al pomodoro e besciamella* Piselli agli aromi* Insalata Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure* Pesce in umido* Broccoli* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo agli aromi Carote al vapore* Pane - Frutta	Pasta agli aromi Uova strapazzate Fagiolini* Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.