

MENU INVERNALE – SECONDARIE
con inizio dal 04/11/2019 dalla 2^a settimana

GIORNO	1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA
LUNEDÍ	Pasta al grana DOP Pollo all'arancia Verdure* miste all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Riso al grana DOP Polpette di carne al forno Insalata verde e rossa Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Filetè di merluzzo* panato Verdura* mista al forno Pane Barretta di cioccolato fondente equo solidale	Pasta alla carbonara Formaggio fresco Insalata mista (verde, carote, mais) Pane Frutta di stagione
MARTEDÍ	Risotto alle verdure di stagione Bresaola IGP al limone Insalata verde Pane Frutta di stagione	Crema di ceci con riso Frittata agli aromi Zucchine* al forno Pane Frutta di stagione	Passato di cannellini con cereali Formaggio fresco Spinaci* aromatizzati Pane Frutta di stagione	Pasta al grana DOP Scaloppina di tacchino al forno Piselli* bio in umido Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÍ	Lasagne al ragù Formaggio fresco ½ porzione Carote* prezzemolate Pane Frutta di stagione	Spaghetti al ragù di verdure* Crocchette di pesce* Spinaci* alla parmigiana Pane Torta	Ravioli di magro al burro e salvia Sovracosce di pollo al forno Carote julienne e mais Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Prosciutto cotto ½ porzione Fagiolini* trifolati Pane Budino al cioccolato
GIOVEDÍ	Crema di zucca* e verdure con pastina Filetto di merluzzo* panato Patate* al forno Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Lonza panata Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Risotto alla curcuma Tacchino al forno Insalata verde e olive Pane Frutta di stagione	Passato di verdura* con pastina Polenta e bruscitt Pane Frutta di stagione
VENERDÍ	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Fagiolini* in insalata Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Formaggio Verdure* miste al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di magro Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo* al forno Carote* saltate Pane Frutta di stagione

• I prodotti evidenziati con l'asterisco (*) sono surgelati.

• Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu 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 il referente aziendale della presente Società.