


in vigore da Lunedì 7 Novembre

	1 ^o SETTIMANA	2 ^o SETTIMANA	3 ^o SETTIMANA	4 ^o SETTIMANA
LUNEDÌ	PASTA AL POMODORO HAMBURGER DI POLLO CAROTE BABY SALTATE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL GRANA PADANO NASELLO GRATINATO INSALATA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI POLLO POMODORO E ORIGANO PISELLI SAPORITI FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO CROCHETTE DI MERLUZZO SPINACI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE
MARTEDÌ	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO ASIAGO FAGIOLINI YOGURT	PASTA AL POMODORO LONZA AL LATTE CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA E CAROTE YOGURT	RISO ALLO ZAFFERANO HAMBURGER DI MANZO CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE
MERCOLEDÌ	RISO ALL'OLIO BASTONCINI DI PESCE SPINACI ALLA PARMIGIANA FRUTTA DI STAGIONE	ZUPPA DI LENTICCHIE CON RISO FUSI DI POLLO AL FORNO POMODORI FRUTTA DI STAGIONE	TORTELLINI IN BRODO BASTONCINI DI PESCE FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO BURGER DI RICOTTA ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE
GIOVEDÌ	SEDANI AL RAGU' DI VERDURE COTOLETTA DI POLLO PATATE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI MOZZARELLA INSALATA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLA PORTOFINO FESA DI TACCHINO ARROSTO MACEDONIA DI VERDURE (PATATE, CAROTE, PISELLI) FRUTTA DI STAGIONE	PASTA IN SALSA AURORA PETTO DI POLLO AL FORNO PATATE DUCHESSA FRUTTA DI STAGIONE
VENERDÌ	TORTELLINI DI CARNE ALL'OLIO PROSCIUTTO COTTO INSALATA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGU' AFFETTATO DI TACCHINO (1/2 PORZIONE) PURE' YOGURT	LASAGNE ALLA BOLOGNESE MOZZARELLINE INSALATA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO AFFETTATO DI TACCHINO (1/2 PORZIONE) PISELLI IN UMIDO YOGURT

N.B.: * AL FINE DI GARANTIRE GLI STANDARD QUALITATIVI RICHIESTI E LA REGOLARITA' NEGLI APPROvvIGGIONAMENTI ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE
 SI AVVISA INOLTRE LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI PREPARATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.
 Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.