



MENU' OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE-GENNAIO-FEBBRAIO-MARZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Tortellini al ragù di carne Finocchi gratinati Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro Hummus di ceci Carote al forno Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi con ragù di carne Tortino di verdure Pane integrale Frutta fresca	Ravioli burro, salvia e parmigiano Hamburger di verdure Pane integrale Frutta fresca
MARTEDÌ	Riso all'olio EVO e parmigiano Stracchino Spinaci Pane Frutta fresca	Riso o allo zafferano Cotoletta di pollo Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso integrale bio al pomodoro Crema di lenticchie Insalata e carote all'olio EVO + Pane Frutta fresca	Pizza al rosmarino e al pomodoro Hummus di legumi Carote Julienne Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Fusilli integrali bio al pomodoro e basilico Pesce azzurro fresco al forno Cavolfiori/Cavolo cappuccio Pane e Frutta fresca	Crema di fagioli Mozzarella/Parmigiano Insalata verde all'olio EVO Pane Macedonia di frutta	Passato di verdure Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Farro in brodo vegetale Merluzzo surgelato Purea di patate Pane integrale Frutta fresca
GIOVEDÌ	Orzo in passato di verdure Arista al forno Patate lesse Pane Macedonia di frutta	Sedanini integrali bio al pesto Crocchette di pesce surgelato Bieta Frutta fresca	Crema di legumi Uovo sodo con salsa verde /Frittata Spinaci + Pane Dolce di produzione propria	Sedanini integrali bio all'olio EVO con parmigiano Stracchino Spinaci Pane Macedonia di frutta
VENERDÌ	Penne e all'ortolana Creme di lenticchie Insalata con olive a rondelle+Pane Frutta fresca	Lasagna al ragù di carne Fagiolini e patate lesse Pane integrale Frutta fresca	Farfalline al tonno Pesce azzurro fresco al forno Cavolfiori/Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Zuppa di legumi Pollo arrosto Julienne di finocchi, arancia e olive nere a rondelle Pane

Per motivi di salute è possibile richiedere variazioni del menù presentando un certificato medico. Per motivi religiosi o e ci è possibile richiedere variazione del menù presentando una richiesta scritta alla Direzione nella quale vanno indica gli alimenti che non possono essere mangiati . Sarà la mensa a proporre poi un menù personalizzato in base a quanto indicato.