



SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

RISOTTO ALLO
ZAFFERANO
CACIOTTA DOLCE
FAGIOLINI*
FRUTTA

PASTA INTEGRALE
POMODORO E
MELANZANE
CROCCHETTE DI
VERDURA*
INSALATA MISTA
FRUTTA

PASTA BIANCA
POLLO AL FORNO
CAROTE BABY*
FRUTTA

PASTA **OLIO E
BASILICO
MERLUZZO
GRATINATO* NO FR.
SECCA**
POMODORI
FRUTTA

PIZZA MARGHERITA
AFFETTATO DI
TACCHINO
INSALATA
COPPA FRAGOLETTA*

2

PASTA ALLA MARINARA
PRIMO SALE
BIS DI VERDURA*
FRUTTA

PASSATO DI
VERDURA*CON ORZO§
PETTO DI POLLO AL
LIMONE
PATATE AL FORNO
BUDINO **ALLA VANIGLIA**

RISO E PISELLI*
ARROSTO DI TACCHINO
INSALATA
PATATE AL FORNO PER
MEDIE
FRUTTA

PASTA POMODORO E
BASILICO
TORTINO DI VERDURE
ZUCCHINE TRIFOLATE
FRUTTA

PASTA **OLIO E BASILICO
MERLUZZO GRATINATO***
NO FR. SECCA
POMODORI
FRUTTA

3

PASTA POMODORO E
MOZZARELLA
BASTONCINI DI
PESCE*§/PESCE
IMPANATO
INSALATA MISTA
FRUTTA

RISO CON ZUCCHINE
TONNO ALL'OLIO
D'OLIVA
POMODORI
FRUTTA

VELLUTATA PISELLI* E
CAROTE CON RISO
ARISTA AL FORNO
PATATE AL FORNO
FRUTTA

PASTA ALL'ORTOLANA
(VERDURE)
FORMAGGINO
SPALMABILE
CAROTE
GRATTUGGiate
FRUTTA

PASTA AGLI AROMI
POLLO AL FORNO
FAGIOLINI*
COPPA FRAGOLETTA*

4

PASTA POM. E BASILICO
MOZZARELLE
**MERLUZZO GRAT.* NO
FR. SECCA**
X MEDIE
CAROTE GRATTUGGiate
FRUTTA

PASTA CON CREMA DI
ZUCCHINE
TORTINO DI PATATE **NO
UOVO** CON POMODORI
SECCHI E CRESCENZA
INSALATA
YOGURT

**PASTA BURRO E
SALVIA**
FESA DI TACCHINO AL
FORNO
FAGIOLINI*
FRUTTA

CREMA DI VERDURA
CON RISO
**MERLUZZO GRAT.* NO
FR. SECCA**
POMODORI
FRUTTA

PASTA ALL'OLIO
COTOLETTA AL FORNO
NO UOVO
CAROTE *AL VAPORE
FRUTTA

§ VERIFICARE L'ETICHETTA

FORMATI DI PASTA UTILIZZATI: PENNETTE,, MEZZEPENNE, CONCHIGLIE, SEDANINI, FUSILLI,
FARFALLE,MACCHERONI, GNOCCHETTI SARDI, GOMITI RIGATI

- PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE

PRODOTTI UTILIZZATI: Yogurt biologico, pasta integrale biologica, pasta con farine nazionali

Olio extravergine d'oliva nazionale DOP

Frutta e verdura nazionale convenzionale e in base alla disponibilità a lotta integrata –biologica

Formaggi: Provolone DOP, Asiago DOP, formaggi freschi nazionali, Parmigiano Reggiano DOP

Carne avicunicola nazionale

Carne vitello e vitellone nazionale a Km zero