

NO LATTE

SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	1	Focaccia no latte Prosciutto cotto no latte Pomodori Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Pollo al forno Patate Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Platessa* panata Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Pasta al basilico no latte Polpette di legumi e verdure no latte/ form. Insalata mista con cetrioli Pane Frutta fresca	Riso e zafferano besciamella veg Frittata/ uova strapazzate no latte/ form. Carote julienne Pane Frutta fresca
	2	Pasta integrale al basilico no latte Frittata/frittata con zucchine no latte/ form. Carote Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine con cereali Tacchino arrosto Patate Pane Frutta fresca	Gnocchetti al pomodoro Burger di legumi no latte/ form. Zucchine Pane integrale Frutta fresca	Lasagne al ragù* besciamella veg Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* al forno Insalata Pane Frutta fresca
	3	Riso cremoso al basilico besciamella veg Pesce/ legumi Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora besciamella veg Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca	Lasagne con lenticchie* besciamella veg Carote Pane integrale Frutta fresca	Pizza rossa Pesce/ carne Zucchine Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Burger di platessa* no latte/ form. Pomodori Pane Frutta fresca
	4	Pasta pomodoro e piselli ½ porzione di affettato no latte/ form. Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al basilico no latte Carne/ uova no latte/ form. Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Limanda* al forno Carote Pane integrale Frutta fresca	Riso e prezzemolo Lonza al forno Fagiolini* e patate Pane Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano besciamella veg Frittata no latte/ form. Spinaci* no latte/ form. Pane Frutta fresca

 pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.