

	Settimana n° 1	Settimana n° 2	Settimana n° 3	Settimana n° 4
A	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALLE VERDURE - CACIOTTA - VERDURE DI STAGIONE STUFATE 	<ul style="list-style-type: none"> - FARFALLE ALL'OLIO E PARMIGIANO - MERLUZZO AL POMODORO - PISELLI ALL'OLIO 	<ul style="list-style-type: none"> - FUSILLI AL RAGU' DI VERDURE - MOZZARELLA - VERDURE DI STAGIONE STUFATE 	<ul style="list-style-type: none"> - FARFALLE ALLA CARRETTIERA - MERLUZZO GRATINATO - FAGIOLINI ALL'OLIO
B	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL PESTO - POLPETTONE (Macinato*) - PATATE LESSE/ARROSTO 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALLE VERDURE - BOCCONCINI DI POLLO ALLA SICILIANA - VERDURE DI STAGIONE STUFATE 	<ul style="list-style-type: none"> - SEDANINI AL POMODORO - PLATESSA IMPANATA - VERDURE MISTE 	<ul style="list-style-type: none"> - RISO AL POMODORO - FRITTATA ALLE VERDURE - VERDURE DI STAGIONE STUFATE
C	<ul style="list-style-type: none"> - CHICCHE ALLE VERDURE - FRITTATA AL PARMIGIANO - FAGIOLINI ALL'OLIO 	<ul style="list-style-type: none"> - SEDANINI AL POMODORO - SCALOPPINE DI MAIALE* AL LIMONE - FINOCCHI GRATINATI LEGGERI 	<ul style="list-style-type: none"> - PENNINE ALLA CARRETTIERA - ARROSTO DI TACCHINO* - CAVOLFIORRE AL VAPORE 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL PESTO - HAMBURGER (Macinato*) AL POMODORO - BIETOLA ALL'AGRO
D	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL POMODORO - PLATESSA IMPANATA - INSALATA 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALLE ZUCCHINE - PIZZA MARGHERITA (Base* pizza) - INSALATA 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA BIANCA - FRITTATA AL PARMIGIANO - PATATE AL POMODORO 	<ul style="list-style-type: none"> - PENNINE AL RAGU' (Macinato*) - STRACCHINO - TRIS DI VERDURE
E	<ul style="list-style-type: none"> - PENNINE ALL'OLIO - TACCHINO* ALLA CACCIATORA - VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL RAGU' (Macinato*) - STRACCHINO - SPINACI SALTATI 	<p style="text-align: center;">Piatto unico</p> <ul style="list-style-type: none"> - RISO, POLPETTE (Macinato*) AL POMODORO E FAGIOLINI 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA BIANCA - BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE - PATATE AL PREZZEMOLO

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane; 2) Frutta è fresca e di stagione; 3) E' garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

* Indica le derrate a filiera corta.

	Settimana n° 5	Settimana n° 6	Settimana n° 7	Settimana n° 8
A	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL POMODORO - MOZZARELLA - BIETOLA SALTATA 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL PESTO - MERLUZZO AL POMODORO - TRIS DI VERDURE 	<ul style="list-style-type: none"> - SEDANINI AL POMODORO - PLATESSA IMPANATA AL FORNO - VERDURE MISTE 	<ul style="list-style-type: none"> - FUSILLI AL PESTO - MERLUZZO GRATINATO - PISELLI ALL'OLIO
B	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL POMODORO - FRITTATA AL PARMIGIANO - PATATE PREZZEMOLATE 	<ul style="list-style-type: none"> - SEDANINI ALLA CARRETTIERA - FRITTATA DI VERDURE - CAROTE STUFATE/VERDURE MISTE 	<ul style="list-style-type: none"> - PENNINE ALL'OLIO E PARMIGIANO - HAMBURGER (Macinato*) AL POMODORO - PISELLI 	<p style="text-align: center;"><u>Piatto unico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - RISO, POLPETTE (Macinato*) AL POMODORO CON FAGIOLI
C	<ul style="list-style-type: none"> - RISO ALL'OLIO/RISO AI PORRI - POLPETTONE (Macinato*) - VERDURE DI STAGIONE STUFATE 	<ul style="list-style-type: none"> - SEDANINI AL POMODORO - BOCCONCINI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA - SPINACI ALL'AGRO 	<p style="text-align: center;"><u>Piatto unico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - PASTA PASTICCIATA - CAROTE FILANGE'/INSALATA 	<ul style="list-style-type: none"> - PROSCIUTTO COTTO - PIZZA MARGHERITA (Base* pizza) - TRIS DI VERDURE
D	<ul style="list-style-type: none"> - FARFALLE CON PISELLI - BOCCONCINI DI TACCHINO* ALLA CACCIATORA - FINOCCHI GRATINATI LEGGERI 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALL'OLIO - ARROSTO DI MANZO* - INSALATA MISTA 	<ul style="list-style-type: none"> - CHICCHE* AL POMODORO - FRITTATA AL PARMIGIANO - VERDURE DI STAGIONE STUFATE 	<p style="text-align: center;"><u>Piatto unico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL POMODORO - CAROTE FLANGE'/INSALATA
E	<ul style="list-style-type: none"> - CHICCHE* AL RAGU' - PLATESSA AL LIMONE/SEPIE CON BIETOLA - FAGIOLINI ALL'OLIO 	<ul style="list-style-type: none"> - PENNINE AL POMODORO - CACIOTTA - FAGIOLI ALL'UCCELLETTA 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA BIANCA - SCALOPPINA DI TACCHINO* IMPANATA - FAGIOLINI AL POMODORO 	<p style="text-align: center;"><u>Libera Terra</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - PASTA BIANCA - BOCCONCINI DI POLLO - SPINACI SALTATI

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane; 2) Frutta è fresca e di stagione; 3) E' garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

* Indica le derrate a filiera corta.