



	Martedì	Giovedì
1	Riso all'olio extravergine Frittata di *verdure Finocchi al forno Frutta fresca	Passato di verdura* con pasta Lonza di maiale al forno Purè di patate Frutta fresca
2	Trancio di pizza* Formaggio 1/2 porzione Carote julienne Dessert	Pasta al ragù di verdure Bocconcini di pollo Biete erbette* al vapore Frutta fresca
3	Pasta al pomodoro e ricotta Filetto di pesce* impanato al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Carote agli aromi al forno Frutta fresca
4	Pasta all'olio extravergine Polpette di bovino al sugo Spinaci* al forno Dessert	Risotto allo zafferano Frittata di *verdure Carote julienne Frutta fresca



Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta di stagione. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluzzo*. Formaggio : a rotazione: mozzarella, stracchino, primosale. Dessert : a rotazione tra yogurt, budino, polpa di frutta. *Materia prima congelata all'origine