

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
LUNEDI	PASTA AL POMODORO E BASILICO* FRITTATA con formaggio FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO E PESTO MOZZARELLA FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA AGLI AROMI TONNO ERBETTE* GRATINATE	GNOCCHI AL POMODORO FORM.SPALMABILE CAROTE JULIENNE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA VERDURE* MISTE
MARTEDI	RAVIOLI DI MAGRO BURRO SALVIA FUSI DI POLLO AL FORNO ERBETTE* GRATINATE	PASTINA IN BRODO LISTARELLE DI POLLO ALLA MILANESE PATATE* AL VAPORE	PASTA E FAGIOLI IN BRODO PROVOLA ½ porzione PATATE* AL FORNO	PASTA INTEGRALE AL PESTO COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE ZUCCHINE* trifolate aglio e prezzemolo*	PASTA CON RAGU' DI VERDURE * SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE CAROTE* ALL'OLIO
MERCOLEDI	PIZZA MARGHERITA ½ porz PRO.COTTO FINOCCHI IN INSALATA	LASAGNE* ALLA BOLOGNESE TRIS DI VERDURA*	PASTA AURORA FUSI DI POLLO AL FORNO FINOCCHI IN INSALATA	RISO ALL'OLIO BOCC. POLLO AL CURRY FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA AL RAGU DI CARNE MOZZARELLA ½ porzione INSALATA E CAROTE
GIOVEDI	PASSATO DI VERDURA* con crostini BRASATO POLENTA	RISO ZAFFERANO e zucchine* ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO FINOCCHI JULIENNE	RISOTTO AL POMODORO ARROTO DI LONZA AL LATTE TRIS DI VERDURA*	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE* PRO. COTTO FINOCCHI IN INSALATA	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI LONZA FINOCCHI IN INSALATA
VENERDI	RISOTTO CON PISELLI* TONNO ½ porzione CAROTE JULIENNE	PASTA AL POMODORO CON PISELLI* MERLUZZO* GRATINATO INSALATA E CAROTE	PIZZA MARGHERITA ½ porz BRESAOLA INSALATA E CAROTE	PASTINA IN BRODO FILETTO DI PLATESSA* GRATINATO CAROTE* E PISELLI *	PASSATO DI VERDURA* E LEGUMI con crostini BASTONCINI DI PESCE** PATATE* AL FORNO

Si avvisa la gentile utenza ed i loro familiari che negli alimenti preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Per informazione circa la presenza di allergeni si prega di rivolgersi alla Sig.ra Dietista al fine di formulare un pasto personalizzato, previa presentazione medica.

* prodotto surgelato ° prodotto non prefritto Il parmigiano reggiano è un prodotto D.O.P.

Il mercoledì verrà servito il **dessert** al posto della frutta fresca. Il giovedì verrà servito **pane integrale** al posto del pane comune. Nelle scuole dell'infanzia, al pomeriggio, viene distribuita la merenda.

In azzurro sono indicati gli alimenti di produzione biologica. Tutta la **frutta fresca** somministrata è di produzione biologica. Il **pane** servito è di produzione biologica.

N.B.: IL MENU PARTIRA' IL GIORNO 04/11 CON LA 1° SETTIMANA