



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 4/7 all'8/7	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote Pane Frutta	Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta	Insalata di riso Carote julienne Pane Frutta	Prosciutto cotto Erbette Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta
2° SETTIMANA Dall'11/7 al 15/7	Pasta al pomodoro Formaggio con insalata mista Pane integrale Frutta	Spinacine di pollo Carote al vapore Pane Frutta	Pasta pomodori, olive e tonno Verdura cotta mista Pane Frutta	Casoncelli all'olio e salvia Fagiolini Pane Frutta	Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 18/7 al 22/7	Raviolini di magro all'olio evo e salvia Pomodori Pane Frutta	Spiedini di pollo Fagiolini Pane Frutta	Bastoncini di pesce Zucchine all'olio evo Pane Frutta	Insalata di pasta con piselli, pomodorini e mozzarella Carote al vapore Pane Frutta	Gnocchi alla romana Insalata Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 25/7 al 29/7	Pasta all'olio evo Mozzarella con pomodori Pane integrale Frutta	Lasagne al ragù di manzo Bis di verdure Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Insalata di riso con piselli, tonno in olio d'oliva e pomodorini Carote julienne Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italic, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all' 1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni indicati nel Reg. UE 1169/2011 Allegato II (cereali contenenti glutine, crostacei, uovo, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini) e con altre sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche seguendo le modalità di gestione degli allergeni definite all'interno del contratto.