



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	LEGUMI	UOVO	FORMAGGIO	PESCE
1° SETTIMANA dall'8/4 al 12/4	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Risotto allo zafferano Fagioli cannellini agli aromi Zucchine* Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di fontal Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdure* con crostini Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	PESCE	LEGUMI	CARNE
2° SETTIMANA dal 15/4 al 19/4	Gnocchi al pomodoro Italico Pomodori/Finocchi julienne Pane integrale Frutta	Pasta all'olio evo Frittata Fagiolini* Pane Frutta	MENÙ ITALIA Pasta tricolore al profumo di basilico Tortino di merluzzo con patate e olive verdi* Insalata mista Pane - Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta	Pasta allo zafferano Arrosto di lonza Erbette* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	UOVO	FORMAGGIO		CARNE
3° SETTIMANA dal 22/4 al 26/4	Risotto agli aromi Pesce gratinato* Zucchine* Pane Frutta	Pasta all'olio evo Frittata Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote al vapore Pane Frutta	FESTA DELLA LIBERAZIONE	Riso alla zucca* Pollo al forno Fagiolini* Pane - Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	CARNE		UOVO	PESCE
4° SETTIMANA dal 29/4 al 3/5	Gnocchi al pesto Caprese Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane Frutta	FESTA DEL LAVORO	Pasta all'olio evo^ Frittata^ Insalata mista Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Pesce gratinato* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	CARNE	UOVO	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE
1° SETTIMANA dal 6/5 al 10/5	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di fontal Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Fagioli cannellini agli aromi Zucchine* Pane Frutta	Passato di verdure* con crostini Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	PESCE	LEGUMI
2° SETTIMANA dal 13/5 al 17/5	Risotto agli aromi Mozzarella Pomodori Pane - Frutta	Pasta allo zafferano^ Frittata^ Zucchine* Pane integrale Frutta	MENÙ PRIMAVERA Gnocchetti sardi con crema di pomodoro e peperoni* Straccetti di tacchino al limone Carote julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	PESCE	UOVO	FORMAGGIO	LEGUMI	CARNE
3° SETTIMANA dal 20/5 al 24/5	Riso al pomodoro Pesce gratinato* Verdura cotta mista* (zucchine, carote, melanzane) Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata con verdure frullate* Carote julienne Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di italico Insalata mista Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Polpettine di legumi gratinate* Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo Erbette* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI	UOVO
4° SETTIMANA dal 27/5 al 31/5	Gnocchi al pesto Caprese Pane Frutta	Pasta all'olio evo Crocchette di pesce* Erbette* Pane - Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane - Frutta	Risotto alla parmigiana Tortino di ceci* Zucchine* al gratin Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive^ Frittata^ Carote julienne Pane Dolce

^: suddividere la porzione di **Parmigiano Reggiano DOP** grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.

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

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda/passera (per pesce gratinato, impanato).

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.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato