



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	PESCE	FORMAGGIO		
1° SETTIMANA dal 3/04 al 7/04	Pasta al ragù di manzo Carote al vapore* Pane Frutta	MENU LIGURE Trofie al pomodoro e pesto "Brandacujun" di merluzzo con patate* Insalata con olive Pane - Frutta	Pizza Margherita ½ porz. mozzarella Fagiolini* Pane Frutta	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
Riferimento tabella ATS			FORMAGGIO	CARNE	PESCE
2° SETTIMANA dal 10/04 al 14/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Fagiolini* Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Polpette di manzo in umido Finocchi julienne/ Pomodori Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure* Pesce in umido* Carote al vapore* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	CARNE	UOVO
3° SETTIMANA dal 17/04 al 21/04	Riso agli aromi Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Finocchi julienne/ Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di legumi gratinate* Fagiolini* Pane Frutta	Riso con pomodorini e basilico Cotoletta di lonza al forno Insalata mista Pane - Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata con verdure* Zucchine al forno* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS			FORMAGGIO	UOVO	CARNE
4° SETTIMANA dal 24/04 al 28/04	PONTE	FESTA DELLA LIBERAZIONE	Raviolini di magro con olio evo e salvia ½ porz. formaggio Fagiolini* Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Broccoli e cavolfiori* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta
Riferimento tabella ATS		CARNE	UOVO	FORMAGGIO	PESCE
1° SETTIMANA dall'1/05 al 5/05	FESTA DEL LAVORO	Pasta al ragù di manzo Zucchine* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata Carote julienne Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	PESCE	CARNE	LEGUMI
2° SETTIMANA dall'8/05 al 12/05	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Fagiolini* Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Pomodori Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure* Pesce in umido* Broccoli* Pane Frutta	MENU EMILIA-ROMAGNA: Gnocchi al ragù bolognese* Fagiolini con carote* Pane Frutta	Lasagne al pomodoro e besciamella* Piselli agli aromi* Insalata Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	LEGUMI	CARNE	UOVO	FORMAGGIO
3° SETTIMANA dal 15/05 al 19/05	Riso agli aromi Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di legumi gratinate* Fagiolini* Pane Frutta	Riso con pomodorini e basilico Cotoletta di lonza al forno Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata con verdure* Zucchine al forno* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Pomodori Pane Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	LEGUMI	CARNE	UOVO
4° SETTIMANA dal 22/05 al 26/05	Raviolini di magro con olio evo e salvia ½ porz. formaggio Fagiolini* Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato* Carote al vapore* Pane Frutta	Orzotto freddo con mais, pomodori, piselli, basilico* Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva con zucchine* Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata Broccoli e cavolfiori* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	CARNE	FORMAGGIO	UOVO	PESCE	
1° SETTIMANA dal 29/05 al 2/06	Pasta al ragù di manzo Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata Zucchine* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo* Insalata mista Pane Gelato*	FESTA DELLA REPUBBLICA

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

1 volta al mese verrà servito un dolce (gelato, torta complimense).

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

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