



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	VELLUTATA DI ORTAGGI E PISELLI* CON CROSTINI 1-6-9-10 FRITTATA 3-7 INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3-6-7-9 STRACCETTI DI TACCHINO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	PASTA AGLI AROMI 1-6-10 TONNO ALL'OLIO OLIVA POMODORI FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO E BASILICO 1-6-9-10 FORMAGGIO: STRACCHINO 7 PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA* 1-6-7-8-10-11 (PIATTO UNICO) INSALATA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
Seconda Settimana	PASTA AL PESTO 1-3-6-7-8-10 FRITTATA 3-7 ZUCCHINE* FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA MILANESE 3-6-7-9 ARROSTO DI LONZA 9 ERBETTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO 1-6-9-10 NUGGETS MERLUZZO* 1-4 FAGIOLINI* IN INSALATA FRUTTA FRESCA	MINISTRONE DI VERDURA* CON CROSTINI 1-6-9-10 FORMAGGIO: PRIMO SALE 7 CAROTE IN INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTA PASTICCATA AL RAGÙ DI SOIA 1-3-6-7-9-10 (PIATTO UNICO) INSALATA DI STAGIONE TORTINO ALLO YOGURT
Terza Settimana	PASTA ALL'OLIO E GRANA BASTONCINI DI MERLUZZO* 1-4 CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	GNOCCHI* AL POMODORO E BASILICO 1-3-6-9-10 FUSI DI POLLO AL FORNO AGLI AROMI INSALATA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGÙ ORTOLANA 1-6-9-10 FORMAGGIO: ASIAGO 7 PATATE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE 3-6-7-9 FRITTATA 3-7 POMODORI FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA* 1-6-7-8-10-11 (PIATTO UNICO) INSALATA MISTA YOGURT ALLA FRUTTA
Quarta Settimana	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA 1-3-7 COTOLETTA DI POLLO 1-3-7 CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	PIADINA ALLA VALDOSTANA 1-6-7 INSALATA DI STAGIONE BUDINO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3-6-7-9 FILETTO DI MERLUZZO * AGLI AROMI 1-4 FAGIOLINI * FRUTTA FRESCA	CREMA ORTAGGI E LEGUMI CON PASTA PICC. 1-3-7-10 FRITTATA 3-7 POMODORI FRUTTA FRESCA	FARRO PESTO POMODORINI FORMAGGIO 7 INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA

*Possibile presenza di prodotti gelo;

Menù in vigore dal 23/04/2024

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

NOTE: Ad ogni pasto è prevista una porzione di PaneComune a ridotto contenuto di sale (<1,7% sul peso della farina - adesione al Progetto Regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute"). Il sale è di tipo iodato e viene utilizzato in modica quantità.