



	SETTIMANA n°2 07.01.2022	SETTIMANA n°3 10-14.01.2022	SETTIMANA n°4 17-21.01.2022	SETTIMANA n°5 24-28.01.2022
A		PASTA CON SUGO ALLA ZUCCA FRITTATA AL PARMIGIANO PATATE LESSE	PASTA ALLA CARRETTIERA P'LATESSA IMPANATA FAGIOLINI ALL'OLIO	•CHICCHE AL RAGU' (•Macinato) •CACIOTTA BIETOLA SALTATA
B		Piatto unico RISO, POLPETTE (•Macinato) AL POMODORO E FAGIOLINI	POLENTA AL RAGU' (•Macinato) •STRACCHINO TRIS DI VERDURE (Insalata, finocchi, carote)	FARRO CON SUGO ALLE VERDURE (Si pomodoro) SFORMATINO PROSCIUTTO COTTO E •RICOTTA PATATE PREZZEMOLATE
C		PIZZA MARGHERITA INSALATA	RISO ALL'OLIO BOCCONCINI DI •POLLO AL LIMONE PATATE AL PREZZEMOLO	RISO ALL'OLIO POLPETTONE (•Macinato) VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)
D		PENNINE ALLA CARRETTIERA ARROSTO •TACCHINO CAVOLFIORRE AL VAPORE	FARRO AL PESTO HAMBURGER (•Macinato) AL FORNO BIETOLA ALL'AGRO	PENNINE CON SUGO DI PISELLI (No Pomodoro) SCALOPPINA DI TACCHINO IMPANATA FINOCCHI FILANGE' OPPURE LESSI
E	SEDANINI AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO FAGIOLINI ALL'OLIO	SEDANINI OLIO E PARMIGIANO FAGIOLI ALL'UCCELLETTA VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Finocchi)	RISO AL POMODORO FRITTATA ALLE VERDURE VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Cavolo verza)	PASTA AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO FAGIOLINI ALL'OLIO

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

• Indica le derrate a filiera corta