



	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4
A	PASTA AL RAGU' DI VERDURE TONNO CAROTE FILANGE'	SEDANINI ALL'OLIO E PARMIGIANO HALLIBUT IMPANATO ZUCCHINE TRIFOLATE	PENNE AL POMODORO PLATESSA IMPANATA PATATE LESSE	SEDANINI ALLE ZUCCHINE senza pomodoro BASTONCINI DI MERLUZZO SPINACI SALTATI
B	FUSILLI AL PESTO PLATESSA IMPANATA PISELLI ALL'OLIO	PENNE AL POMODORO STRACCHINO PATATE ARROSTO	INSALATA DI RISO CAPRESE (Mozzarella e pomodoro)	FARRO AL PESTO CAPRESE (mozzarella e pomodori)
C	Libera Terra RISO AL POMODORO SFORMATO DI LEGUMI (Ceci) INSALATA MISTA (insalata e pomodori)	PASTA AL POMODORO SFOGLIATINA ALLE VERDURE E FONTINA CAROTE FILANGE'	•CHICCHE AL PESTO SFORMATO ALLE VERDURE FAGIOLINI LESSI	Libera Terra PENNE ALL'OLIO E PARMIGIANO SFORMATO DI LEGUMI (Ceci) PATATE PREZZEMOLATE
D	PENNINE ALLE VERDURE senza pomodoro CAPRESE (Mozzarella e pomodoro)	RISO ALLE VERDURE senza pomodoro TONNO SPINACI SALTATI	PENNINE AL MERLUZZO senza pomodoro CECI AL POMODORO CAROTE ALL'OLIO	•CHICCHE AL POMODORO FRITTATA ALLE VERDURE INSALATA
E	SEDANINI ALL'OLIO FAGIOLI ALL'OLIO INSALATA MISTA	Piatto unico PIZZA MARGHERITA (- Base Pizza) TRIS VERDURE	RISOTTO ALLE ZUCCHINE FRITTATA AL PARMIGIANO INSALATA	Piatto unico RISO, FAGIOLI AL POMODORO, E CAROTE STUFATE

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

Dott.ssa Giulia Paolinetti