



	SETTIMANA n°5	SETTIMANA n°6	SETTIMANA n°7	SETTIMANA n°8
A	RISOTTO AL POMODORO SVIZZERA DI SOIA AL FORNO BIETOLA ALL'OLIO	•CHICCHE AL POMODORO LENTICCHIE ALL'OLIO BIETOLA ALL'AGRO	FUSILLI AL POMODORO LENTICCHIE ALL'OLIO POMODORI E INSALATA	RISOTTO AGLI ASPARAGI TOFU AL NATURALE FINOCCHI ALL'OLIO
B	SEDANINI ALL'OLIO CECI ALL'OLIO INSALATA	FUSILLI ALL'OLIO CROCCHETTE VEGETALI AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE	PASTA AL POMODORO TOFU AL NATURALE INSALATA E CAROTE	PENNINE ALL'OLIO CECI ALL'OLIO ZUCCHINE TRIFOLATE
C	RISOTTO AGLI ASPARAGI LENTICCHIE ALL'OLIO PATATE ARROSTO	<u>Piatto unico</u> RISO, CECI AL POMODORO E FAGIOLINI ALL'OLIO	PENNINE ALLE ZUCCHINE senza pomodoro CROCCHETTE VEGETALI AL FORNO POMODORI	FUSILLI ALL'OLIO CROCCHETTE VEGETALI AL FORNO POMODORI
D	PASTA ALLE VERDURE TOFU AL NATURALE POMODORI	<u>Piatto unico</u> PIZZA ROSSA CON FORMAGGIO VEGETALE CAROTE FILANGE'	PENNINE ALL'OLIO CECI ALL'OLIO PATATE PREZZEMOLATE	PENNE ALL'OLIO BOCCONCINI DI SEITAN AL LIMONE PATATE LESSE
E	PENNINE ALLE VERDURE DI STAGIONE senza pomodoro CROCCHETTE VEGETALI AL FORNO FINOCCHI LESSI	SEDANINI ALLE ZUCCHINE senza pomodoro DADOLATA DI TOFU AL FORNO TRIS DI VERDURE	•CHICCHE AL POMODORO BOCCONCINI DI SEITAN AL LIMONE INSALATA MISTA (Insalata e pomodori)	SEDANINI AL SUGO DI VERDURE senza pomodoro LENTICCHIE ALL'OLIO POMODORI

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