



| Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|
| Passato di verdura* Sovracoscia di Pollo al forno Sett. 1 Purè di patate PranzoFagiolini* al vapore Pane Frutta fresca | Riso all'olio Frittata al Grana Padano Dop Zucchine trifolate Pane Frutta fresca | Pasta alle verdure Crocchette di *merluzzo Pomodori Pane Frutta fresca | Crema di carote* con pastina Polpette di carne bovina* Cappuccio Pane Yogurt | Pasta al pomodoro Lenticchie alla salvia Insalata mista Pane Frutta fresca |
| Pasta al ragù di *pesce Bis cotto* (piselli* e carote*) Sett. 2 Pomodori Pranzo ^P ane Frutta fresca | Pasta all'olio e basilico Formaggio Latteria Bieta* al vapore Pane Frutta fresca | Riso al pomodoro Frittata alle*zucchine Insalata verde e cappuccio Pane Frutta fresca | Pasta al pomodoro e origano Purè di ceci Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca | Pastina in brodo vegetale Limanda* gratinata Patate al vapore Carote julienne Pane Frutta fresca |
| Crema di zucchine* con orzo Uova strapazzate Sett. 3 Purè di patate Pranzo Pane Frutta fresca | Pasta al ragù di bovino Spinaci* al burro Insalata Pane Frutta fresca | Pasta al pesto Crocchette di *merluzzo Finocchio a fette Pane Frutta fresca | Riso al pomodoro Bocconcini di pollo alle verdure Carote* al vapore Pane Yogurt | Pasta alle verdure Fagioli* in umido Insalata Pane Frutta fresca |
| Pasta all'olio e basilico Mozzarella Sett. 4 Pomodori Pranzo Pane Frutta fresca | Pasta alle zucchine Polpette di carne bovina* Insalata verde e cappuccio Pane Frutta fresca | Passato di verdura* con pastina Cotoletta di pollo impanata al forno Patate al vapore Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca | Riso alle carote e rosmarino Limanda* gratinata Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca | Pasta pomodoro e ricotta Piselli* al vapore Carote* prezzemolate Pane Frutta fresca |

Ai primi piatti viene aggiunto il formaggio grana padano DOP gr.5. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). 1 VOLTA AL MESE SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina, da servire come merenda del pomeriggio.
*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine