

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<u>LUNEDI'</u> Pasta in salsa rosa Prosciutto cotto e scaglie di grana Verdura / fagiolini	<u>LUNEDI'</u> Pasta con ricotta Polpettine di legumi e pesce al forno Verdura / pomodori	<u>LUNEDI'</u> Pasta al pesto Affettati misti Verdura di stagione	<u>LUNEDI'</u> Pasta al pomodoro Hamburger di vitellone Verdura di stagione
<u>MARTEDI'</u> Polpettine di manzo al sugo Riso in bianco / pure Dessert	<u>MARTEDI'</u> Risotto gratinato Arrosti di vitellone Verdura / spinaci	<u>MARTEDI'</u> Gnocchetti sardi al sugo di legumi Crocchette di pesce al forno Verdura / pomodori	<u>MARTEDI'</u> Risotto con zucca/ zucchine Frittata al forno con cipolle Verdura / insalata
<u>MERCOLEDI'</u> Pasta e ceci Rotolo di frittata farcito Verdura / insalata	<u>MERCOLEDI'</u> Pasta aglio e olio Prosciutto cotto e scaglie di grana Verdura / carote julienne	<u>MERCOLEDI'</u> Risotto fantasia Spezzatino di pollo Piselli	<u>MERCOLEDI'</u> Pasta bianca Lonza arrosto alle mele Patate al forno
<u>GIOVEDI'</u> Pasta al pomodoro/bianca Straccetti di pollo al limone Verdura / cappuccio	<u>GIOVEDI'</u> Passato di verdure con pasta Polpettone di tacchino Verdura di stagione	<u>GIOVEDI'</u> Pasta al tonno Ricotta - grana Verdura / carote Julienne	<u>GIOVEDI'</u> Minestrina in brodo vegetale Pizza margherita Verdura / cappuccio

**PER TUTTI ACQUA MINERALE, PANE**

Nel menù non viene impiegata pasta all'uovo, la verdura viene condita con olio extravergine.

**Per gli alunni che presentano impedimenti alle carni di mucca e di maiale, o soggetti ad allergie è garantita l'alternativa con carni di pollo o con alimenti idonei.**

**Per tutti è sempre possibile l'alternativa con formaggi misti.**

In ottemperanza alle disposizioni Reg. UE n° 1169/2011 abbiamo predisposto l'elenco degli alimenti utilizzati per la preparazione dei piatti in menù evidenziando gli ingredienti considerati allergeni. Sarà possibile visionare il documento esposto a fianco del menù.