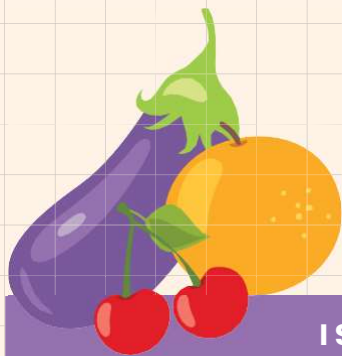


	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Fagiolini* Tagliatelle al ragù manzo (Pasta al ragù di manzo per l'infanzia) Pane integrale	Gnocchi di patate al pomodoro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Spinaci* Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani	Ravioli di magro agli aromi Bocconcino di mozzarella Zucchine al forno** Pane integrale Pizza Margherita: Primaria Martini	Pasta al pesto artigianale Provolone Dop Insalata verde Pane integrale Torta artigianale comple-mese secondaria Moro Pizza Margherita: primaria Mosé Bianchi
Martedì	Risotto alla parmigiana Uovo sodo + maionese per tutti ad eccezione delle infanzie Frittata Pomodori** Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni	Pasta alla crema di zucchine Primosale Pomodori** Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani	Linguine all'amatriciana (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani	Carote julienne Lasagne al ragù di manzo/Pasta pasticciata Pane
Mercoledì	Crema di ceci e ortaggi con crostini Bocconcino di Grana Padano Dop Zucchine fresche** al forno Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Mosé Bianchi Pizza Margherita: secondaria Moro	Risotto alla monzese (salsiccia e zafferano) Hamburger di legumi + ketchup fatto dalla cucina Insalata, mais e olive Pane	Crema di verdure con farro/Farro olive, pomodoro, mais Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo al limone scuole infanzia) Fagiolini Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC*/Anelli di totano impanati Pomodori** (secondaria Lasagne al ragù di manzo) Pane
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo scuole infanzia) Insalata Pane	Crema di verdure con orzo Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane	Pasta integrale al pomodoro Platessa impanata Insalata Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni -secondaria moro	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di tacchino+ ketchup fatto dalla cucina Erbette* Pane Pizza Margherita: Dante-Lazzati
Venerdì	Pasta al pesto artigianale Filetto di merluzzo impanato* Carote julienne Pane	Pasta al pomodoro e melanzane Gâteau di patate dello chef* Fagiolini* Pane	Pasta olio e grana Frittata di patate Pomodori** Pane	Pasta pomodoro Piselli* e carote in umido Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Martini-infanzia Dante Lazzati

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.** Nel caso di indisponibilità di pomodori o zucchine di contorno, nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato solo nei primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.
PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbetto, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.
QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.
PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbetto surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.
 Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elixir nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/lt kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.
 Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società.



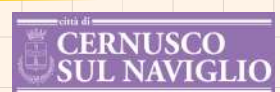
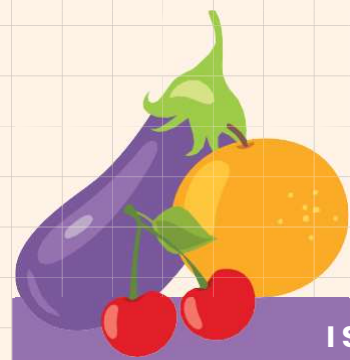


	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Fagiolini* Tagliatelle senza glutine al ragù manzo (Pasta senza glutine al ragù di manzo per l'infanzia)</p>	<p>Gnocchi di patate senza glutine al pomodoro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Spinaci* Pizza Margherita senza glutine : infanzia Buonarroti-Don Milani Dolce senza glutine : infanzia Buonarroti e don Milani</p>	<p>Ravioli senza glutine di magro agli aromi Bocconcino di mozzarella Zucchine al forno** Pizza Margherita senza glutine : Primaria Martini</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto artigianale (olio evo, basilico, aglio) Provolone Dop Insalata verde Dolce senza glutine primaria Martini-secondaria Moro Pizza Margherita senza glutine : primaria Mosè Bianchi</p>
Martedì	<p>Risotto alla parmigiana Uovo sodo + maionese senza glutine per tutti ad eccezione delle infanzie Frittata Pomodori** Dolce senza glutine: primaria Manzoni</p>	<p>Pasta senza glutine alla crema di zucchine Primosale Pomodori** Pizza Margherita senza glutine : primaria Don Milani</p>	<p>Pasta senza glutine all'amatriciana senza glutine Lenticchie senza glutine in umido con carote Dolce senza glutine : primaria Don Milani</p>	<p>Carote julienne Lasagne senza glutine al ragù di manzo/Pasta senza glutine pasticciata con besciamella senza glutine</p>
Mercoledì	<p>Crema di ceci senza glutine e ortaggi con crostini senza glutine Bocconcino di Grana Padano Dop Zucchine fresche** al forno Dolce senza glutine : primaria Mosè Bianchi Pizza Margherita senza glutine: secondaria Moro</p>	<p>Risotto alla monzese (salsiccia senza glutine e zafferano) Hamburger di legumi senza glutine+ ketchup fatto dalla cucina diete Insalata, mais e olive</p>	<p>Crema di verdure con riso/Riso olive , pomodoro , mais Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo senza glutine al limone scuole infanzia) Fagiolini*</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo /Anelli di totano impanati con pangrattato senza glutine Pomodori** (secondaria Lasagne senza glutine al ragù di manzo)</p>
Giovedì	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo senza glutine scuole infanzia) Insalata</p>	<p>Crema di verdure con riso Cotoletta di tacchino con pangrattato senza glutine Carote julienne</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Platessa impanata con pangrattato senza glutine Insalata Pizza Margherita senza glutine : primaria Manzoni -secondaria Moro</p>	<p>Pasta senza glutine alla crema di zucchine Hamburger di tacchino senza glutine+ ketchup fatto dalla cucina diete Erbette* Pizza Margherita senza glutine : Dante-Lazzati</p>
Venerdì	<p>Pasta senza glutine al pesto artigianale (olio evo, basilico, aglio) Filetto di merluzzo impanato* con pangrattato senza glutine Carote julienne</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro e melanzane Gâteau di patate dello chef con pangrattato senza glutine* Fagiolini*</p>	<p>Pasta senza glutine olio e grana Frittata di patate Pomodori**</p>	<p>Pasta senza glutine pomodoro Piselli* e carote in umido Dolce senza glutine : infanzia Dante Lazzati</p>

***N.B**

VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO.TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN CUCINA DEDICATA.

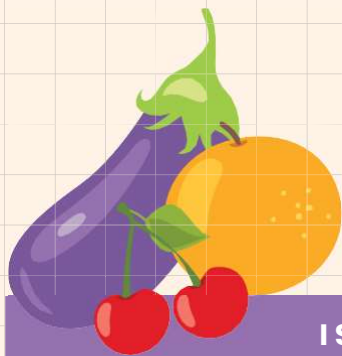




	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Fagiolini* Tagliatelle al ragù manzo (Pasta al ragù di manzo per l'infanzia) Pane integrale</p>	<p>Gnocchi no latte di patate/Pasta al pomodoro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Spinaci* Pane integrale Focaccia con prosciutto cotto : infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani</p>	<p>Pasta all'olio evo Arrosto/hamburger di tacchino Zucchine al forno** Pane integrale Focaccia con prosciutto cotto : Primaria Martini</p>	<p>Pasta al pesto artigianale Sgombrò Insalata verde Pane integrale Torta artigianale comple-mese secondaria Moro Focaccia con prosciutto cotto : primaria Mosè Bianchi</p>
Martedì	<p>Riso all'olio evo Uovo sodo + maionese per tutti ad eccezione delle infanzie Frittata no latte Pomodori** Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Arrosto/hamburger di tacchino Pomodori** Pane Focaccia con prosciutto cotto : primaria Don Milani</p>	<p>Linguine all'amatriciana (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani</p>	<p>Carote julienne Lasagne solo ragù di manzo senza latte/pasta al ragù di manzo Pane</p>
Mercoledì	<p>Crema di ceci e ortaggi con crostini Rotolino di arrosto di tacchino Zucchine fresche** al forno Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Mosè Bianchi Focaccia con prosciutto cotto : secondaria Moro</p>	<p>Risotto alla monzese (salsiccia no latte e zafferano) Hamburger di legumi senza latte+ ketchup fatto dalla cucina Insalata, mais e olive Pane</p>	<p>Crema di verdure con farro/Farro olive , pomodoro , mais Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo al limone scuole infanzia) Fagiolini* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC* senza latte/Anelli di totano impanati Pomodori** (secondaria Lasagne solo ragù di manzo senza latte) Pane</p>
Giovedì	<p>Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo scuole infanzia) Insalata Pane</p>	<p>Crema di verdure con orzo Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta integrale al pomodoro Platessa impanata Insalata Pane Focaccia con prosciutto cotto : primaria Manzoni -secondaria moro</p>	<p>Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di tacchino senza latte+ ketchup fatto dalla cucina Erbette* Pane Focaccia con prosciutto cotto : Dante-Lazzati</p>
Venerdì	<p>Pasta al pesto artigianale Filetto di merluzzo impanato* Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro e melanzane Gâteau di patate dello chef senza latte* Fagiolini* Pane</p>	<p>Pasta all'olio evo Frittata di patate senza latte Pomodori** Pane</p>	<p>Pasta pomodoro Piselli* e carote in umido Pane Torta artigianale comple-mese: infanzia Dante Lazzati-primaria Martini</p>

N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTUGIATO O LATTE IN NESSUN PIATTO.
LA TORTA COMPLE-MESE NON CONTIENE LATTE.
IL PESTO E' FATTO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO, BASILICO, AGLIO.

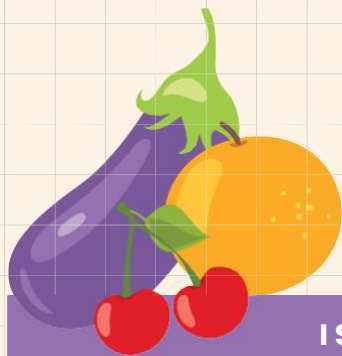




	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Fagiolini* Pasta al ragù manzo Pane integrale</p>	<p>Gnocchi no uovo di patate /Pasta al pomodoro Filetti di sgombro all'olio d'oliva Spinaci* Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Dolce no uovo infanzia Buonarroti e don Milani</p>	<p>Riso olio evo Mozzarella Zucchine al forno** Pane integrale Pizza Margherita: Primaria Martini</p>	<p>Pasta al pesto artigianale Provolone Dop Insalata verde Pane integrale Dolce no uovo secondaria Moro Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi</p>
Martedì	<p>Risotto alla parmigiana Arrosti/Hamburger di tacchino senza uovo uovo Pomodori** Pane Dolce no uovo primaria Manzoni</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Primosale Pomodori** Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani</p>	<p>Linguine all'amatriciana (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Dolce no uovo primaria Don Milani</p>	<p>Carote julienne Pasta al ragù di manzo/Pasta pasticciata Pane</p>
Mercoledì	<p>Crema di ceci e ortaggi con crostini Bocconcino di Parmigiano Zucchine fresche** al forno Pane Dolce no uovo primaria Mosè Bianchi Pizza Margherita: secondaria Moro</p>	<p>Risotto alla monzese (salsiccia e zafferano) Hamburger di legumi senza uovo+ ketchup fatto dalla cucina Insalata, mais e olive Pane</p>	<p>Crema di verdure con farro/Farro olive , pomodoro , mais Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo al limone scuole infanzia) Fagiolini* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC*no uovo /Anelli di totano impanati senza uovo Pomodori** (secondaria Pasta al ragù di manzo) Pane</p>
Giovedì	<p>Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo scuole infanzia) Insalata Pane</p>	<p>Crema di verdure con orzo Cotoletta di tacchino senza uovo Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta integrale al pomodoro Plattessa impanata senza uovo Insalata Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni secondaria Moro</p>	<p>Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di tacchino senza uovo+ ketchup fatto dalla cucina Erbette* Pane Pizza Margherita: Dante-Lazzati</p>
Venerdì	<p>Pasta al pesto artigianale Filetto di merluzzo impanato senza uovo* Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro e melanzane Gâteau di patate dello chef senza uovo* Fagiolini* Pane</p>	<p>Pasta olio e grana Arrosti/Hamburger di tacchino senza uovo Pomodori** Pane</p>	<p>Pasta pomodoro Piselli* e carote in umido Pane Dolce no uovo infanzia Dante Lazzati-primaria Martini</p>

N.B. NON VERRÀ MAI AGGIUNTO NE UOVO NE GRANA GRATTUGIATO IN NESSUN PIATTO.
VERRÀ UTILIZZATO SOLO PARMIGIANO REGGIANO QUANDO PREVISTO
IL PESTO E' FATTO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO, BASILICO, AGLIO.





	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Carote* Pasta al ragù bianco Pane	Pasta all'olio evo e grana Pesce al vapore* Spinaci* Pane	Riso olio evo e grana Mozzarella Zucchine al forno** Pane	Pasta all'olio evo e grana Grana Padano Dop Insalata verde Pane
Martedì	Risotto alla parmigiana Pesce al vapore* Patate* Pane	Pasta all'olio evo e grana Primosale Carote* Pane	Pasta all'olio evo e grana Pesce al vapore* Carote* Pane	Carote julienne Pasta ragù bianco Pane
Mercoledì	Pasta all'olio evo e grana Grana Padano Dop Zucchine fresche al forno** Pane	Riso olio evo e grana Grana Padano Dop Insalata, mais Pane	Riso olio evo e grana Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo al limone scuole infanzia) Patate Pane	Riso olio evo e grana Pesce al vapore* Patate Pane
Giovedì	Riso olio evo e grana Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo scuole infanzia) Insalata Pane	Riso olio evo e grana Fettina di tacchino al forno Carote julienne Pane	Pasta all'olio evo e grana Platessa *al forno Insalata Pane	Pasta all'olio evo e grana Hamburger di tacchino Erbette* Pane
Venerdì	Pasta all'olio evo e grana Filetto di merluzzo al forno* Carote julienne Pane	Pasta all'olio evo e grana Gâteau di patate dello chef* Carote* Pane	Pasta olio e grana Grana Padano Dop Patate Pane	Pasta all'olio evo e grana Pesce al vapore* Carote Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.** Nel caso di indisponibilità di pomodori o zucchine di contorno, nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato solo nei primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbetto, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

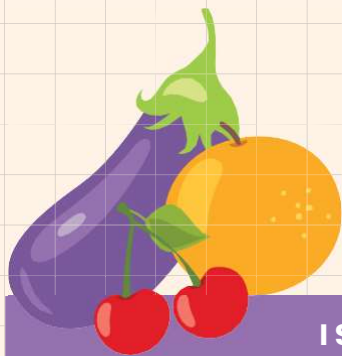
QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: la carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbetto surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/lit kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

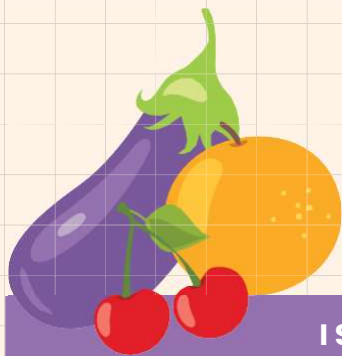
Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.





	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Fagiolini* Tagliatelle al ragù di lenticchie (Pasta al ragù di lenticchie per l'infanzia) Pane integrale</p>	<p>Gnocchi di patate al pomodoro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Spinaci* Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani</p>	<p>Ravioli di magro agli aromi Bocconcino di mozzarella Zucchine al forno** Pane integrale Pizza Margherita: Primaria Martini</p>	<p>Pasta al pesto artigianale Provolone Dop Insalata verde Pane integrale Torta artigianale comple-mese - secondaria Moro Pizza Margherita: primaria Mosé Bianchi</p>
Martedì	<p>Risotto alla parmigiana Uovo sodo + maionese per tutti ad eccezione delle infanzie Frittata Pomodori** Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Primosale Pomodori** Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani</p>	<p>Linguine al pomodoro (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani</p>	<p>Carote julienne Lasagne pomodoro e lenticchie /Pasta pomodoro e lenticchie Pane</p>
Mercoledì	<p>Crema di ceci e ortaggi con crostini Bocconcino di Grana Padano Dop Zucchine fresche** al forno Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Mosé Bianchi Pizza Margherita: secondaria Moro</p>	<p>Risotto allo zafferano Hamburger di legumi + ketchup fatto dalla cucina Insalata, mais e olive Pane</p>	<p>Crema di verdure con farro/Farro olive , pomodoro , mais Provolone Dop Fagiolini* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC*/Anelli di totano impanati Pomodori** (secondarie Lasagne pomodoro e lenticchie) Pane</p>
Giovedì	<p>Pasta integrale al pomodoro Hamburger di legumi* Insalata Pane</p>	<p>Crema di verdure con orzo Frittata Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta integrale al pomodoro Platessa* impanata Insalata Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni -secondaria moro</p>	<p>Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di legumi* + ketchup fatto dalla cucina Erbette* Pane Pizza Margherita: Dante-Lazzati</p>
Venerdì	<p>Pasta al pesto artigianale Filetto di merluzzo impanato* Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro e melanzane Gâteau di patate dello chef* Fagiolini* Pane</p>	<p>Pasta olio e grana Frittata di patate Pomodori** Pane</p>	<p>Pasta pomodoro Piselli* e carote in umido Pane Torta artigianale comple-mese: infanzia Dante Lazzati-primaria Martini</p>





	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Fagiolini* Tagliatelle al ragù di lenticchie (Pasta al ragù di lenticchie per l'infanzia) Pane integrale</p>	<p>Gnocchi di patate al pomodoro Piselli* Spinaci* Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani</p>	<p>Ravioli di magro agli aromi Bocconcino di mozzarella Zucchine al forno** Pane integrale Pizza Margherita: Primaria Martini</p>	<p>Pasta al pesto artigianale Provolone Dop Insalata verde Pane integrale Torta artigianale comple-mese secondaria Moro Pizza Margherita: primaria Mosé Bianchi</p>
Martedì	<p>Risotto alla parmigiana Uovo sodo + maionese per tutti ad eccezione delle infanzie Frittata Pomodori** Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Primosale Pomodori** Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani</p>	<p>Linguine al pomodoro (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani</p>	<p>Carote julienne Lasagne pomodoro e lenticchie /Pasta pomodoro e lenticchie Pane</p>
Mercoledì	<p>Crema di ceci e ortaggi con crostini Bocconcino di Grana Padano Dop Zucchine fresche** al forno Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Mosé Bianchi Pizza Margherita: secondaria Moro</p>	<p>Risotto allo zafferano Hamburger di legumi + ketchup fatto dalla cucina Insalata, mais e olive Pane</p>	<p>Crema di verdure con farro/Farro olive , pomodoro , mais Provolone Dop Fagiolini* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Provolone Dop Pomodori** (secondaria Lasagne pomodoro e lenticchie) Pane</p>
Giovedì	<p>Pasta integrale al pomodoro Hamburger di legumi* Insalata Pane</p>	<p>Crema di verdure con orzo Frittata Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta integrale al pomodoro Hamburger di legumi* Insalata Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni -secondaria moro</p>	<p>Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di legumi* + ketchup fatto dalla cucina Erbette* Pane Pizza Margherita: Dante-Lazzati</p>
Venerdì	<p>Pasta al pesto artigianale Provolone Dop Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro e melanzane Gâteau di patate dello chef* Fagiolini* Pane</p>	<p>Pasta olio e grana Frittata di patate Pomodori** Pane</p>	<p>Pasta pomodoro Piselli* e carote in umido Pane Torta artigianale comple-mese: infanzia Dante Lazzati-primaria Martini</p>

