



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	RISOTTO ALLO ZAFFERANO CACIOTTA DOLCE FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA POMODORO E MELANZANE CROCCHETTE DI VERDURA* INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA BIANCA POLLO AL FORNO CAROTE BABY* FRUTTA	PASTA AL PESTO§ <b>PESCE IMPANATO S/G*</b> POMODORI FRUTTA	PIZZA MARGHERITA AFFETTATO DI TACCHINO INSALATA GELATO*§
2	PASTA ALLA MARINARA PRIMO SALE BIS DI VERDURA* FRUTTA	PASSATO DI VERDURA* CON <b>RISO</b> PETTO DI POLLO AL LIMONE PATATE AL FORNO BUDINO <b>DI RISO</b>	RISO E PISELLI* ARROSTO DI TACCHINO INSALATA PATATE AL FORNO PER MEDIE FRUTTA	PASTA POMODORO E BASILICO TORTINO DI VERDURE ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA	PASTA AL PESTO§ <b>PESCE IMPANATO S/G*</b> POMODORI FRUTTA
3	PASTA POMODORO E MOZZARELLA <b>BASTONCINI DI PESCE S/G</b> INSALATA MISTA FRUTTA	RISO CON ZUCCHINE TONNO ALL'OLIO D'OLIVA POMODORI FRUTTA	VELLUTATA PISELLI* E CAROTE CON RISO ARISTA AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA	PASTA ALL'ORTOLANA (VERDURE) FORMAGGINO SPALMABILE CAROTE GRATTUGGiate FRUTTA	PASTA AGLI AROMI POLLO AL FORNO FAGIOLINI* GELATO*§
4	PASTA POMODORO E BASILICO MOZZARELLE <b>PESCE IMPANATO S/G*</b> X MEDIE CAROTE GRATTUGGiate FRUTTA	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE TORTINO DI PATATE CON POMODORI SECCHI E CRESCENZA INSALATA YOGURT	RAVIOLI <b>S/G</b> DI MAGRO BURRO E SALVIA FESA DI TACCHINO AL FORNO FAGIOLINI* FRUTTA	CREMA DI VERDURA CON RISO <b>PESCE IMPANATO S/G*</b> POMODORI FRUTTA	PASTA ALL'OLIO COTOLETTA AL FORNO CAROTE *AL VAPORE FRUTTA

**VENGONO SEMPRE USATI PASTA, PANE, FARINA, PIZZA, PAN GRATTATO SENZA GLUTINE**

FORMATI DI PASTA UTILIZZATI: PENNETTE,, MEZZEPENNE, CONCHIGLIE, SEDANINI, FUSILLI, FARFALLE,MACCHERONI, GNOCCHETTI SARDI, GOMITI RIGATI

- PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE

**§ VERIFICARE L'ETICHETTA**

PRODOTTI UTILIZZATI: Yogurt biologico, pasta integrale biologica, pasta con farine nazionali

Olio extravergine d'oliva nazionale DOP

Frutta e verdura nazionale convenzionale e in base alla disponibilità a lotta integrata –biologica

Formaggi: Provolone DOP, Asiago DOP, formaggi freschi nazionali, Parmigiano Reggiano DOP

Carne avicunicola nazionale

Carne vitello e vitellone nazionale a Km zero