

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1° settimana	Passato di verdure con orzo Halibut al gratin* Purè di patate Pane-Budino	Riso all'olio Frittatina al formaggio Spinaci al vapore* Pane-Frutta	Crema di carote con pastina Scaloppina di tacchino agli aromi Finocchi alla julienne Pane-Frutta	Ravioli di magro al burro e salvia* Hamburger di manzo al forno Insalata mista Pane-Frutta Biologica	Lasagne alla bolognese* Mozzarella Biologica Carote alla julienne Pane-Frutta

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM 0 OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:



FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA LA SETTIMANA, DOLCI



PARMIGIANO REGGIANO, ASIAGO/GRANA PADANO/MONTASIO

Menù supervisionato da Barbara Canova dietista

SONO PREVISTE LE SEGUENTI VARIAZIONI DI MENU' SU RICHIESTA SPECIFICA (allergie , intolleranze , motivi culturali):

Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI: dei piatti contenenti latte e/o derivati sono sostituiti da primi all'olio o alternativi (es. pasta alla crema di carciofi e prosciutto cotto senza latte e derivati), i secondi (es .formaggi, pizza, omelette sono

Menù ad esclusione di UOVA: l'omelette con hamburger o petto di pollo, il pasticcio (pasta all'uovo) con pasta di semola al ragù o al pomodoro

Menù ad esclusione di POMODORO: i primi al pomodoro sono sostituiti da primi all'olio o "bianchi" (con ragù, tonno senza l'aggiunta di pomodoro), i secondi contenenti pomodoro (polpette al pomodoro, tacchino alla pizzaiola, filetto di pesce alla livorne

Menù ad esclusione di CARNE DI MAIALE: è sostituito con tacchino.

Menù "IN BIANCO" per indisposti: pasta o riso all'olio, formaggio (o petto di pollo, su richiesta), verdura al vapore .

Menù ad esclusione di GLUTINE: i primi sono sostituiti con pasta no glutine o riso , , omelette con frittata di solo uovo ; pane no glutine.