



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	L 2	U 7	F 10	C 1	P 2
1° SETTIMANA	Riso all'inglese Raguttino di lenticchie e pomodoro Carote al vapore Pane Frutta	Pasta al pesto (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittata con Parmigiano Reggiano DOP Insalata mista con pomodori Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. formaggio Carote julienne Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro Arrosto di tacchino al forno Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette di pesce Erbette Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	L 3	P 9	C 12	U 7
2° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro e olive Caprese / Formaggio primosale Insalata mista con carote julienne Pane Frutta	Risotto allo zafferano Piselli in umido Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta con pomodoro e melanzane Pesce gratinato Insalata Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo Carote all'olio extravergine d'oliva Pane Frutta	Riso alla salvia Frittata con patate Erbette Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 8	U 1	L 6	F 10	C 15
3° SETTIMANA	Riso al pomodoro Tonno in olio d'oliva Carote prezzemolate Pane Frutta	Gnocchi allo zafferano Frittata con erbe Fagiolini Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine Polpette di legumi al pomodoro Insalata Pane integrale Frutta	Pizza Margherita ½ porz. formaggio Finocchi in insalata / Carote julienne Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Fusi di pollo agli aromi Pomodori Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 12	U 7	P 9	L 3	C 6
4° SETTIMANA	Riso agli aromi Formaggio Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata Insalata mista con carote julienne Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Pesce gratinato Erbette Pane Frutta	Lasagne al pesto Fagioli cannellini agli aromi Insalata mista con pomodori Pane Frutta	Passato di verdure con crostini Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta

SIR Ristorazione

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italic, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato), limanda (per pesce gratinato).

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.