



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS		CARNE		PESCE	
3° SETTIMANA dal 16/9 al 20/9		Riso alla zucca* Lonza alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta		Pasta con crema di zucchine* Tonno in olio d'oliva Pomodori Pane Frutta	
Riferimento tabella ATS		FORMAGGIO		LEGUMI	
4° SETTIMANA dal 23/9 al 27/9		Pasta all'olio evo Mozzarella Insalata mista Pane Frutta		Risotto alla parmigiana Tortino di ceci* Zucchine al gratin* Pane Frutta	
Riferimento tabella ATS		CARNE		FORMAGGIO	
1° SETTIMANA dal 30/9 al 4/10		Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino al limone Fagiolini* Pane Frutta		Pizza Margherita ½ porz. di fontal Zucchine* Pane Frutta	
Riferimento tabella ATS		FORMAGGIO		PESCE	
2° SETTIMANA dal 7/10 all'11/10		Pasta allo zafferano Formaggio Zucchine* Pane integrale Frutta		Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	
Riferimento tabella ATS		CARNE		PESCE	
3° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10		Pasta all'olio extravergine d'oliva Arrosto di tacchino agli aromi Carote julienne Pane Frutta		Pasta con crema di zucchine* Tonno in olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta	
Riferimento tabella ATS		PESCE		FORMAGGIO	
4° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10		Pasta all'olio evo Crocchette di pesce* Erbette* Pane Frutta		Risotto alla parmigiana Formaggio Zucchine* al gratin Pane Frutta	

^: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.

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

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

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.

\* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

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