

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	Polenta Spezzatino di tacchino alla pizzaiola Carote al vapore Pane Frutta <b>28.03</b>	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz. Fagiolini* Pane Frutta <b>29.03</b>	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Insalata verde e carote julienne Pane Frutta <b>30.03</b>	Risotto zafferano e piselli* Petto di pollo al limone Broccoli* e zucca Pane Frutta <b>31.03</b>	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato con salvia e rosmarino Verdesca* al pomodoro Patate lesse Pane Frutta <b>01.04</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>INTERNATIONAL CARROT DAY</b> Pasta all'extravergine <b>Crocchette di piselli e carote</b> Lattughino Pane Frutta <b>Torta alle carote 04.04</b>	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta <b>05.04</b>	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt <b>06.04</b>	Pasta integrale al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta <b>07.04</b>	Risotto allo zafferano Uovo sodo Finocchi julienne Pane Frutta <b>08.04</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>MENÙ di PASQUA</b> <b>Tortelli ai piselli</b> <b>Cotoletta di pollo al forno</b> <b>Lattughino, carote e mais</b> <b>Pane</b> <b>Frutta - Colomba 11.04</b>	Lasagne al pesto Taleggio del Monte Bronzone Carote al vapore Pane Frutta <b>12.04</b>	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Fagiolini* Pane Frutta <b>13.04</b>	<b>VACANZE PASQUA 14.04</b>	<b>VACANZE PASQUA 15.04</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	<b>VACANZE PASQUA 18.04</b>	<b>VACANZE PASQUA 19.04</b>	Risotto alla parmigiana Merluzzo* impanato Pomodori Pane Frutta <b>20.04</b>	Pasta al pesto Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta <b>21.04</b>	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta <b>22.04</b>

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con \*, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere congelati o freschi.

**PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA (penne, pennette rigate, mezze penne, ditalini, chifferi rigati, pipe, fusilli, sedani, denti rigati, gnocchetti sardi), RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)**

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>FESTIVITÀ 25.04</b>	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato con salvia e rosmarino Farinata di lenticchie* Insalata verde, carote julienne Pane Frutta <b>26.04</b>	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta <b>27.04</b>	<b>MENÙ DI PRIMAVERA</b> <b>Risotto con crema di asparagi*</b> <b>Bocconcini di tacchino con carote e piselli*</b> Pane Frutta <b>28.04</b>	Raviolini agli spinaci Crescenza ½ porz. Pomodori Pane Frutta <b>29.04</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	Pasta all'extravergine Polpette di manzo* Carote julienne Pane Frutta <b>02.05</b>	Risotto zafferano e zucchine Frittata con patate Erbette* Pane Frutta <b>03.05</b>	Pasta integrale al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta <b>04.05</b>	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt <b>05.05</b>	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Zucchine trifolate Pane Frutta <b>06.05</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>FESTA DELLA MAMMA</b> <b>Pasta al pomodoro e basilico</b> <b>Polpettine di pesce*</b> <b>Lattughino</b> <b>Pane Frutta</b> <b>Crostata alla marmellata 09.05</b>	Pasta al ragù di verdura Hamburger di tacchino Fagiolini* Pane Frutta <b>10.05</b>	Lasagne al pesto Taleggio del Monte Bronzone Carote julienne Pane Frutta <b>11.05</b>	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta <b>12.05</b>	Pasta all'extravergine Uovo sodo Pomodori Pane Frutta <b>13.05</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	Fagiolini* Pasta pasticciata con ragù e besciamella Pane Frutta <b>16.05</b>	Riso all'inglese Insalata di nasello* Pomodori Pane Frutta <b>17.05</b>	Insalata di orzo con pomodorini, olive, pomodori semi secchi e basilico Arrostato di tacchino Zucchine fresche Pane Frutta <b>18.05</b>	Pasta al pesto Polpette di piselli* Carote al vapore Pane Frutta <b>19.05</b>	Pasta al pomodoro Mozzarella Erbette* gratinate Pane Frutta <b>20.05</b>

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con \*, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere decongelati o freschi.

**PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA (penne, pennette rigate, mezze penne, ditalini, chifferi rigati, pipe, fusilli, sedani, denti rigati, gnocchetti sardi), RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)**

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato con salvia e rosmarino Farinata di ceci* Pomodori Pane Frutta <b>23.05</b>	Raviolini agli spinaci Primo sale ½ porz. Zucchine gratinate Pane Frutta <b>24.05</b>	Pasta al pesto Frittata con patate Insalata Pane Frutta <b>25.05</b>	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta <b>26.05</b>	Risotto allo zafferano Spezzatino di tacchino Fagiolini* Pane Frutta <b>27.05</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>MENÙ DI FINE ANNO</b> <b>Pomodori</b> <b>Pizza margherita</b> <b>Pane</b> <b>Frutta</b> <b>Gelato*</b> <b>30.05</b>	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta <b>31.05</b>	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine Insalata di pollo Patate lesse Pane Frutta <b>01.06</b>	<b>FESTIVITÀ</b> <b>02.06</b>	Pasta all'extravergine Crocchette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta <b>03.06</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	Pasta integrale al pomodoro e pesto Mozzarella Pomodori Pane Frutta <b>06.06</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta <b>07.06</b>	Risotto zafferano e zucchine Hamburger di manzo Fagiolini* Pane Frutta <b>08.06</b>	<b>VACANZE ESTIVE</b>	

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con \* , a seconda della disponibilità stagionale, possono essere decongelati o freschi.

**PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA (penne, pennette rigate, mezze penne, ditalini, chifferi rigati, pipe, fusilli, sedani, denti rigati, gnocchetti sardi), RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)**