

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

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)

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

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)

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

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)