

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA Dal 09 al 13 settembre 2024 Dal 07 al 11 ottobre 2024 Dal 28 aprile al 02 maggio 2025 Dal 26 al 30 maggio 2025 Dal 23 al 28 giugno 2025	Pasta al pomodoro BIO Frittata al forno Insalata mista Pane e frutta	Ravioli in brodo Burger vegetale Carote al vapore Pane e frutta	Pasta integrale BIO alle zucchine <u>½ porz Rosa Camuna</u> <u>½ porz. Fontina</u> Insalata verde Pane e frutta	Riso BIO all'olio Arrosto di vitello al forno Fagiolini in insalata Pane e frutta	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Pomodori in insalata Pane e frutta
SECONDA SETTIMANA Dal 16 al 20 settembre 2024 Dal 14 al 18 ottobre 2024 Dal 05 al 09 maggio 2025 Dal 02 al 06 giugno 2025	Pasta BIO al burro e salvia Polpette di manzo Carote julienne Pane e frutta	Focaccia Tacchino freddo Insalata mista e mais Pane e frutta	Crema di zucchine con pastina Platessa al forno Patate al vapore Pane e frutta	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Pomodori Pane e frutta	Pasta pomodoro e pesto Asiago DOP Zucchine al forno Pane e frutta
TERZA SETTIMANA Dal 23 al 27 settembre 2024 Dal 21 al 25 ottobre 2024 Dal 12 al 16 maggio 2025 Dal 09 al 13 giugno 2025	Risotto BIO al radicchio Uovo sodo Finocchi gratinati Pane e frutta	Pasta integrale al pesto Hamburger di manzo Carote julienne Pane e frutta	Gnocchetti sardi al sugo di verdure Primo sale Fagiolini in insalata Pane e frutta	Risotto BIO alla parmigiana Fusi di pollo arrosto Insalata mista Pane e frutta	Pasta al pomodoro e basilico BIO Pesce al forno Zucchine e carote julienne Pane e frutta
QUARTA SETTIMANA Dal 30 sett al 04 ottobre 2024 Dal 28 ott al 01 novembre 2024 Dal 19 al 23 maggio 2025 Dal 16 al 21 giugno 2025	Casoncelli burro e salvia Burger di legumi Spinaci/Erbette Pane e frutta	Minestra con riso Tonno e piselli* Pane e frutta	Pizza margherita ½ porz. Prosciutto Cotto Insalata mista Pane e frutta	Riso BIO all'olio Fesa di tacchino arrosto ½ porz. Patate al forno Pane e frutta	Pasta BIO al ragù ½ porz. Mozzarella Pomodori in insalata Pane e frutta

VERRANNO FORNITE ALMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, PESCHE, ALBICOCCHIE, ECC.
 VIENE SERVITO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE
 PER LE PREPARAZIONI ED I CONDIMENTI SI UTILIZZANO SALE IODATO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

