

Il menù settimanale dovrà prevedere:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 4 tipologie diverse la settimana ✓ Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>) ✓ Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D) uova E) formaggio F) legumi ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana ✓ Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana ✓ Il <u>Piatto unico</u> è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo <u>Utilizzo della colorazione menù</u> • Sfondo giallo: piatti a base di pollo • Sfondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina • Scritte in blu: piatti con pesce. • Scritte verdi: piatti con formaggio • Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova • Sfondo verde: piatti vegetariani • Sfondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova • <u>Piatti unici: indicare "PIATTI UNICI" inseriti nei singoli riquadri di matrice</u> <u>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</u>	Lun.	PASTA AL SUGO DI VERDURE BIS DI FORMAGGI INSALATA E FINOCCHI PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA POMODORO E RICOTTA COSCE DI POLLO AL ROSMARINO PATATE AL FORNO/PREZZEMOLATE PANE COMUNE FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA PETTO DI POLLO AL LIMONE INSALATA MISTA PANE INTEGRALE FRUTTA	RISOTTO AL FORMAGGIO E ZUCCHINE COTOLETTA DI POLLO CAROTE JULIENNE PANE COMUNE FRUTTA
	Mar.	INSALATA MISTA CON NOCI E MOZZARELLA A PARTE PIZZA MARGHERITA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	BUFFET DI VERDURE POLENTA CON MACINATO DI CARNE PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	RISOTTO GIALLO SFORMATO DI PATATE E FORMAGGIO CAROTE JULIENNE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	CREMA DI PISELLI E PATATE CON CROSTINI POLPETTE DI PESCE AL FORNO BROCCOLETTI E FAGIOLINI PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA
	Mer.	RISOTTO AL POMODORO COTOLETTA DI POLLO AL FORNO FAGIOLINI E CAROTE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI PESCE DORATO AL FORNO MISTO DI VERDURE CRUDE PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	GNOCCHI AL POMODORO COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO FAGIOLINI E SPINACI PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	PASTA CON POMODORO E BASILICO SCALOPPINE DI TACCHINO MISTO DI VERDURE CRUDE PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA
	Gio.	PASTA INTEGRALE AL PESTO FRITTATA MISTO DI VERDURE CRUDE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA ZUCCA POLPETTE DI CECI FINOCCHI INSALATA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI CAROTE JULIENNE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	BUFFET DI VERDURE PASTA AL FORNO CON RAGU' DI CARNE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO
	Ven.	INSALATA DI CECI FILETTO DI PLATESSA CAROTE JULIENNE PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURA CON ORZO ARROSTO DI LONZA AL LATTE FINOCCHI E CAROTE CRUDI PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	INSALATA MISTA CON NOCI E GRANA A PARTE PIZZA MARGHERITA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	FARRO AL PESTO BIS DI FORMAGGI INSALATA MISTA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA

Note: utilizzo di esclusivamente sale iodato e in modica quantità, pane a ridotto contenuto di sale (1.7% sul peso della farina) di grano duro o di farina di tipo 2 semi-integrale e utilizzo esclusivo di olio EVO.