

Prima settimana

Seconda settimana

Terza settimana

Quarta settimana

Settimana
di competenza

Dal 13 al 17 Novembre
Dal 08 al 12 Gennaio
Dal 05 al 09 Marzo

Dal 20 al 24 Novembre
Dal 15 al 19 Gennaio
Dal 12 al 16 Marzo

Dal 27 al 01 Dicembre
Dal 22 al 26 Gennaio
19 al 23 Marzo

Dal 04 al 08 Dicembre
Dal 29 al 02 Febbraio
Dal 26 al 30 Marzo

LUNEDI'	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Torta margherita	Pasta al sugo vegetale (bianco) Filetè merluzzo gratinato Insalata e mais Yogurt alla frutta	Pasta al ragù bianco Formaggio Emmenthal Spinaci alla parmigiana Frutta fresca	Pasta al burro Arista di maiale al limone Carote a vapore Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta alla mammarosa Polpette di legumi Cappuccio julienne Frutta fresca	Crema carote con pasta Spezzatino di manzo Patate a vapore Frutta fresca	Pasta ai piselli Strapazzata di uova Carote julienne Crostata di marmellata fresca	Passato di verdura con riso Pizza margherita Insalata e radicchio Frutta fresca
MERCOLEDI'	Crema di zucca con orzo Brasato di manzo Patate al forno Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata e fagioli Frutta fresca	Crema patate con orzo Fesa di tacchino al forno Insalata mista Frutta fresca	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Fagiolini a vapore Budino al cioccolato
GIOVEDI'	Riso parmigiana Filetto di platessa dorata Insalata Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Mozzarella Fagiolini all'olio Frutta fresca	Riso e zucca Straccetti di manzo Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta al tonno Formaggio Asiago Bieta all'olio Frutta fresca
VENERDI'	Pasta al ragù Formaggio Crescenza Spinaci al tegame Frutta fresca	Crema verdure con riso Arrosto di maiale Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia Fagiolini a vapore Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al curry Carote julienne Frutta fresca
NOTE	Prodotti biologici: tutti ad eccezione dei prodotti ittici Alcune materie prime surgelate		Nella preparazione delle polpette di pesce vengono utilizzati merluzzo e platessa	ott-17

Quinta settimana

Sesta settimana

Settima settimana

Ottava settimana

Settimana
di competenza

Dal 11 al 15 Dicembre
Dal 05 al 09 Febbraio

Dal 18 al 22 Dicembre
Dal 12 al 16 Febbraio

Dal 30 al 03 Novembre
Dal 19 al 23 Febbraio

Dal 06 al 10 Novembre
Dal 26 al 02 Marzo

LUNEDI'	Passato di verdura c/crostini Straccetti di manzo Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Carote julienne Frutta fresca	Pasta alla carbonara c/ricotta Formaggio Asiago Finocchi gratinati Yogurt alla frutta	Pastina in brodo con pasta Petto d pollo agli aromi Broccoli all'olio Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta all'ortolana Formaggio Mozzarella Carote brasate Yogurt alla frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Tris di verdure a vapore Frutta fresca	Pasta alla mammarosa Bocconcini di pollo dorati Insalata e carote julienne Frutta fresca	Riso alla zucca Spezzatino di merluzzo Spinaci al tegame Yogurt alla frutta
MERCOLEDI'	Pasta corta alla pizzaiola Fil. merluzzo dorato c/curcuma Insalata e mais Frutta fresca	Crema patate con riso Tacchino al forno Cavolfiori gratinati Frutta fresca	Crema di carote con orzo Spezzatino di manzo Patate al vapore Frutta fresca	Pasta al tonno Formaggio Ricotta Fagiolini all'olio Biscotto occhio di bue
GIOVEDI'	Pasta all'olio e grana Coscia di pollo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta al ragu Formaggio Emmenthal Spinaci all'olio Torta di mele	Riso ai piselli Frittata al formaggio Finocchi gratinati Budino alla vaniglia	Pasta all'ortolana Lonza di maiale all'arancia Carote julienne Frutta fresca
VENERDI'	Riso alla zucca Strapazzata di uova Piselli brasati Budino al cioccolato	Crema di verdure con pastina Scaloppa di pollo al limone Patate al forno Frutta fresca	Pasta al burro Filetto di platessa al forno Carote alla parmigiana Frutta fresca	Passato di verdura con riso Pizza margherita Insalata e cappuccio julienne Frutta fresca
NOTE	Prodotti biologici: tutti ad eccezione dei prodotti ittici Alcune materie prime surgelate		Nella preparazione delle polpette di pesce vengono utilizzati merluzzo e platessa	
				ott-17

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Settimana di competenza	Dal 13 al 17 Novembre Dal 08 al 12 Gennaio Dal 05 al 09 Marzo	Dal 20 al 24 Novembre Dal 15 al 19 Gennaio Dal 12 al 16 Marzo	Dal 27 al 01 Dicembre Dal 22 al 26 Gennaio 19 al 23 Marzo	Dal 04 al 08 Dicembre Dal 29 al 02 Febbraio Dal 26 al 30 Marzo

LUNEDI'	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Torta margherita	Pasta al sugo vegetale (bianco) Filetè merluzzo gratinato Insalata e mais Yogurt alla frutta	Pasta al ragù bianco Formaggio Emmenthal Spinaci alla parmigiana Frutta fresca	Pasta al burro Arista di maiale al limone Carote a vapore Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta alla mammarosa Piadina Cappuccio julienne Frutta fresca	Pasta al burro Spezzatino di manzo Patate a vapore Frutta fresca	Pasta ai piselli Strapazzata di uova Carote julienne Crostatina di marmellata fresca	Passato di verdura con riso Pizza margherita Insalata e radicchio Frutta fresca
MERCOLEDI'	Crema di zucca con orzo Brasato di manzo Patate al forno Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata e fagioli Frutta fresca	Gnocchi all'ortolana Fesa di tacchino al forno Insalata mista Frutta fresca	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Fagiolini a vapore Budino al cioccolato
GIOVEDI'	Riso parmigiana Platessa dorata Insalata Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Mozzarella Fagiolini all'olio Frutta fresca	Riso e zucca Straccetti di manzo Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta al tonno Formaggio Asiago Bieta all'olio Frutta fresca
VENERDI'	Pasta al ragù Formaggio Crescenza Spinaci al tegame Frutta fresca	Crema verdure con riso Arrosto di maiale Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia Fagiolini a vapore Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al curry Carote julienne Frutta fresca
NOTE	Prodotti biologici: tutti ad eccezione dei prodotti ittici Alcune materie prime surgelate		Nella preparazione delle polpette di pesce vengono utilizzati merluzzo e platessa	ott-17

Quinta settimana

Sesta settimana

Settima settimana

Ottava settimana

Settimana
di competenza

Dal 11 al 15 Dicembre
Dal 05 al 09 Febbraio

Dal 18 al 22 Dicembre
Dal 12 al 16 Febbraio

Dal 30 al 03 Novembre
Dal 19 al 23 Febbraio

Dal 06 al 10 Novembre
Dal 26 al 02 Marzo

LUNEDI'	Passato di verdura c/crostini Straccetti di manzo Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Carote julienne Frutta fresca	Pasta alla carbonara c/ricotta Formaggio Asiago Finocchi gratinati Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Petto d pollo agli aromi Broccoli all'olio Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta all'ortolana Formaggio Mozzarella Carote brasate Yogurt alla frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Tris di verdure a vapore Frutta fresca	Pasta alla mammarosa Bocconcini di pollo dorati Insalata e carote julienne Frutta fresca	Riso alla zucca Spezzatino di merluzzo Spinaci al tegame Yogurt alla frutta
MERCOLEDI'	Spaghetti alla pizzaiola Fil. merluzzo dorato c/curcuma Insalata e mais Frutta fresca	Riso al sugo vegetale Tacchino al forno Cavolfiori gratinati Frutta fresca	Crema di carote con orzo Spezzatino di manzo Patate al vapore Frutta fresca	Pasta al tonno Formaggio Ricotta Fagiolini all'olio Biscotto occhio di bue
GI OVEDI'	Pasta all'olio e grana Coscia di pollo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta al ragù Formaggio Emmenthal Spinaci all'olio Torta di mele	Riso ai piselli Frittata al formaggio Finocchi gratinati Budino alla vaniglia	Pasta all'ortolana Lonza di maiale all'arancia Carote julienne Frutta fresca
VENERDI'	Riso alla zucca Strapazzata di uova Piselli brasati Budino al cioccolato	Crema di verdure con pastina Scaloppa di pollo al limone Patate al forno Frutta fresca	Pasta al burro Seppie in umido Carote alla parmigiana Frutta fresca	Passato di verdura con riso Pizza margherita Insalata e cappuccio julienne Frutta fresca
NOTE	Prodotti biologici: tutti ad eccezione dei prodotti ittici Alcune materie prime surgelate		Nella preparazione delle polpette di pesce vengono utilizzati merluzzo e platessa	ott-17