

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA 3-7 febbraio 2020 2-6 marzo 2020 30 mar-3 aprile 2020 27 apr-1 maggio 2020	Pasta BIO con ragù di manzo leggero (con pomodoro BIO) Asiago DOP Carote e piselli* BIO Pane <i>a ridotto contenuto di sale</i> Frutta BIO		Risotto BIO allo zafferano Coscette di pollo Insalata verde/pomodori BIO Pane <i>a ridotto contenuto di sale</i> Frutta BIO		
SECONDA SETTIMANA 10-14 febbraio 2020 9-13 marzo 2020 6-10 aprile 2020	Trofie BIO al pesto Cotoletta di suino Spinaci* BIO Pane <i>a ridotto contenuto di sale</i> Frutta BIO		Pizza margherita Carote Crude* BIO Pane <i>a ridotto contenuto di sale</i> Frutta BIO		
TERZA SETTIMANA 17-21 febbraio 2020 16-20 marzo 2020 13-17 aprile 2020	Pasta BIO al tonno (con pomodoro BIO) Mozzarella BIO Pomodori/Insalata verde BIO Pane <i>a ridotto contenuto di sale</i> Frutta BIO		Polenta Arrosto di suino alle erbe Insalata mista BIO Pane <i>a ridotto contenuto di sale</i> Frutta BIO		
QUARTA SETTIMANA 24-28 febbraio 2020 23-27 marzo 2020 20-24 aprile 2020	Riso BIO alla parmigiana Tortino di patate e piselli* Carote julienne BIO Pane <i>a ridotto contenuto di sale</i> Frutta BIO		Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo panati Insalata mista/Pomodori Pane <i>a ridotto contenuto di sale</i> Frutta BIO		

Pane con contenuto di sale non superiore all'1,8%- 1,7% riferito alla farina. - E' previsto l'utilizzo di sale iodato.

*I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.*

Frutta fresca di stagione di almeno tre tipologie differenti a settimana tra: mele, pere, kiwi, banane, fragole, pesche, prugne, albicocche, arance, mandarini, ecc.

In caso di indisposizione è possibile fare richiesta, per massimo 3 giorni consecutivi, di "dieta leggera": pasta o riso all'olio, formaggio fresco, contorno, pane e frutta.

