


<p>Il menù settimanale dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ 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 Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo 		<p>1^ SETTIMANA 05/04/21-09/04/21 03/05/21-07/05/21 31/05/21-04/06/21 28/06/21-02/07/21 26/07/21-30/07/21 23/08/21-27/08/21 20/09/21-24/09/21 18/10/21-22/10/21</p>	<p>2^ SETTIMANA 12/04/21-16/04/21 10/05/21-14/05/21 07/06/21-11/06/21 05/07/21-09/07/21 02/08/21-06/08/21 30/08/21-03/09/21 27/09/21-01/10/21 25/10/21-29/10/21</p>	<p>3^ SETTIMANA 19/04/21-23/04/21 17/05/21-21/05/21 14/06/21-18/06/21 12/07/21-16/07/21 09/08/21-13/08/21 06/09/21-10/09/21 04/10/21-08/10/21</p>	<p>4^ SETTIMANA 26/04/21-30/04/21 24/05/21-28/05/21 21/06/21-25/06/21 19/07/21-23/07/21 16/08/21-20/08/21 13/09/21-17/09/21 11/10/21-15/10/21</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo della colorazione menù • 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 • Piatti unici: indicare "PIATTI UNICI" inseriti nei singoli riquadri di matrice. 	Lun.	<p>PASTA INTEGRALE POMODORO, BASILICO E ORIGANO SPEZZATINO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA MILLE COLORI PANE</p>	<p>PASSATO DI CECI CON CROSTINI FRITTATA CON ZUCCHINE* INSALATA MISTA PANE</p>	<p>PASTA ALLE ZUCCHINE* INSALATA DI POLLO CON VERDURE ESTIVE INSALATA ESTIVA PANE</p>	<p>ZUPPA DI VERDURE* CON CROSTINI SPEZZATINO DI POLLO INSALATA MISTA PANE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo 	Mar.	<p>ORZO AL PESTO ALLA GENOVESE CAPRESE INSALATA PANE</p>	<p>INSALATA MISTA CAROTE COTTE PIZZA MARGHERITA* PANE</p> <p style="text-align: center;">PIATTO UNICO</p>	<p>RISO AL POMODORO COTOLETTA DI PESCE* CAROTE COTTE* INSALATA MISTA PANE</p>	<p>PASTA POMODORO E OLIVE POLPETTE DI* PISELLI FAGIOLINI* INSALATA MISTA PANE</p>
	Mer.	<p>MINESTRA DI LEGUMI* CON FARRO ARROSTO DI LONZA INSALATA MISTA PANE</p>	<p>PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURE* HAMBURGER DI VERDURE E FORMAGGIO* INSALATA MISTA PANE</p>	<p>PASSATO D LEGUMI E AVENA POLPETTE DI BOVINO* INSALATA MISTA PANE</p>	<p>GNOCCHI AL POMODORO CROCCHETTE DI PESCE* INSALATA MISTA PANE</p>
	Gio.	<p>RISO ALLA PARMIGIANA *COTOLETTA DI PESCE CAVOLFIORRE PANE</p>	<p>PASTA POMODORO E OLIVE SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE CAROTE CRUDE FAGIOLINI PANE</p>	<p>PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRITTATA ALLE VERDURE INSALATA MISTA PANE</p>	<p>INSALATA MISTA CAVOLFIORRE PIZZA MARGHERITA* PANE</p> <p style="text-align: center;">PIATTO UNICO</p>
	Ven.	<p>PASTA AL TONNO POLPETTE DI VERDURE* CAROTE CRUDE PANE</p>	<p>RISO OLIO E GRANA CROCCHETTE DI PESCE* INSALATA MISTA PANE</p>	<p>INSALATA MISTA FAGIOLINI LASAGNE (BASE*) RICOTTA E ZUCCHINE* PANE</p> <p style="text-align: center;">PIATTO UNICO</p>	<p>PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE FILETTO DI PLATESSA ALLA MUGNAIA* POMODORI E INSALATA PANE</p>