




<b>Il menù settimanale dovrà prevedere:</b>		<b>1° settimana</b> 15/11/2021-19/11/2021 13/12/2021-17/12/2021 10/01/2022-14/01/2022 07/02/2022-11/02/2022 07/03/2022- 11/03/2022 04/04/2022-08/04/2022	<b>2° settimana</b> 22/11/2021-26/11/2021 20/12/2021-24/12/2021 17/01/2022-21/01/2022 04/02/2022-18/02/22 14/03/2022-18/03/2022 11/04/2022-15/04/2022	<b>3° settimana</b> 29/11/2021-03/12/2021 27/12/2021-31/12/2021 24/01/2022-28/01/2022 21/02/2022-25/02/2022 21/03/2022-25/03/2022 18/04/2022-22/04/2022	<b>4° settimana</b> 08/11/2021-12/11/2021 06/12/2021-10/12/2021 03/01/2022-07/01/2022 31/01/2022-05/02/2022 28/02/2022-04/03/2022 28/03/2022-01/04/2022
<p>✓ L'acqua sempre disponibile</p> <p>✓ <b>Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale</b> servito al momento della somministrazione del secondo piatto</p> <p>✓ <b>Verdure crude</b> secondo stagionalità servite in apertura del pasto</p> <p>✓ <b>Verdure cotte</b> secondo stagionalità servite come contorno</p> <p>✓ <b>Frutta fresca</b> specifica per stagione optando per almeno <b>4 tipologie diverse la settimana</b></p> <p>✓ <b>Il Primo</b> scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<b>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</b>)</p> <p>✓ <b>Il Secondo</b> scelto tra differenti matrici proteiche:  <b>A) pollo B) manzo o maiale</b>  <b>C) pesce D) uova E) formaggio F) legumi</b></p> <p>✓ <b>Pesce almeno 1 volta a settimana</b></p> <p>✓ <b>Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana</b></p> <p>✓ <b>Il Piatto unico</b> è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo</p> <p><u>Utilizzo della colorazione menù</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sfondo giallo:</b> piatti a base di pollo</li> <li>• <b>Sfondo rosso:</b> piatti con carne rossa bovina/suina</li> <li>• <b>Scritte in blu:</b> piatti con pesce.</li> <li>• <b>Scritte verdi:</b> piatti con formaggio</li> <li>• <b>Sfondo giallo oro:</b> piatti a base d'uova</li> <li>• <b>Sfondo verde:</b> piatti vegetariani</li> <li>• <b>Sfondo turchese:</b> piatti vegetariani senza latte e uova</li> <li>• <b>Piatti unici:</b> <u>indicare" PIATTI UNICI!" inseriti nei singoli riquadri di matrice</u></li> </ul> <p><b>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</b></p>	Lun.	MINESTRA DI *LEGUMI CON FARRO SOVRACOSCE DI POLLO INSALATA E CAROTE FRUTTA	MINESTRA DI *LEGUMI CON ORZO SPEZZATINO DI POLLO AGLI AROMI CAROTE CRUDE FRUTTA	MINISTRONE DI *VERDURE CON MIGLIO FILENE DI LONZA INSALATA, RADICCHIO E CAROTE FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO INSALATA E CAROTE FRUTTA
	Mar.	RISO AL ROSMARINO *COTOLETTA DI PLATESSA INSALATA E RADICCHIO FRUTTA	PASTA ALLE *VERDURE POLPETTE DI CECI/*SFORMATINO DI CECI FINOCCHI CRUDI FRUTTA	*BROCCOLI INSALATA VERDE E CAROTE *PIZZA FRUTTA  <b>PIATTO UNICO</b>	PASTA OLIO E GRANA *POLPETTE DI BOVINO INSALATA, RADICCHIO E CAROTE CAROTE COTTE* FRUTTA
	Mer.	PASTA INTEGRALE POMODORO E OLIVE POLPETTE DI VERDURE/*SFORMATO DI VERDURE INSALATA E CAPPUCCIO SPINACI* FRUTTA	INSALATA DI RADICCHIO E FINOCCHI *CAROTE AL FORNO LASAGNE ALLA BOLOGNESE (RAGU' DI BOVINO*) FRUTTA  <b>PIATTO UNICO</b>	RISO AL RAGU' DI *VERDURE COTOLETTA DI POLLO CAROTE CRUDE FRUTTA	PASSATO DI CECI CON CROSTINI FRITTATA CON *ZUCCHINE INSALATA, ARANCE E FINOCCHI FRUTTA
	Gio.	PASTA POMODORO E ORIGANO *POLPETTE DI BOVINO AL SUGO INSALATA E FINOCCHI FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA INSALATA E CAPPUCCIO FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA POLPETTE DI CECI/SFORMATO DI VERDURE INSALATA E FINOCCHI *FINOCCHI COTTI FRUTTA	FINOCCHI E INSALATA CAROTE COTTE* PASTA AI PISELLI FRUTTA  <b>PIATTO UNICO</b>
	Ven.	*FINOCCHI COTTI CAROTE CRUDE *PIZZA FRUTTA  <b>PIATTO UNICO</b>	RISO ALLE ZUCCHINE* *PLATESSA ALLA MUGNAIA INSALATA DI CAROTE, RADICCHIO E FINOCCHI CAVOLFIOR* FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO *COTOLETTA DI PLATESSA FINOCCHI E CAROTE FRUTTA	RISO AL POMODORO *PLATESSA GRATINATA (SENZA UOVA) INISALATA, CAPPUCCIO E CAROTE FRUTTA

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.