



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b>	Pasta agli aromi Cosce di pollo al forno Erbette* con Grana Padano DOP Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Lonza al forno Zucchine* gratinate Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro Tonno in olio d'oliva Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta pasticcata al ragù di manzo $\frac{1}{2}$ porz. primosale Insalata mista (verde, olive, mais) Frutta di stagione Pane	Pasta al sugo di verdure** Limanda* con pomodoro e olive Piselli* in umido Yogurt alla frutta Pane
<b>2° SETTIMANA</b>	Pizza Margherita Prosciutto cotto $\frac{1}{2}$ porz. Insalata verde Frutta di stagione Pane	Risotto al Grana Padano DOP Scaloppine di pollo agli aromi Carote al forno* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* impanato Fagiolini al vapore* Budino al cioccolato Pane integrale	Pasta all'olio evo e Grana Padano DOP Frittata con formaggio Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta allo zafferano Polpette di legumi** Biete al forno* Frutta di stagione Pane
<b>3° SETTIMANA</b>	Ravioli di magro alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote a julienne Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Mozzarella Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Lasagne con ragù di manzo** $\frac{1}{2}$ porz. di prosciutto cotto Insalata verde Yogurt alla frutta Pane	Risotto con la zucca* Bocconcini di tacchino agli aromi Carote al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale** Limanda* gratinata Patate* al forno Frutta di stagione Pane
<b>4° SETTIMANA</b>	Pasta alla milanese Asiago DOP Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Risotto al Grana Padano DOP Frittata con patate* Carote al forno* Yogurt alla frutta Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto $\frac{1}{2}$ porz. Carote a julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e verdure** Arrosto di tacchino al forno Biete* con Grana Padano DOP Frutta di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Platessa* gratinata Fagiolini* trifolati Frutta di stagione Pane

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

Olio evo = olio extravergine d'oliva

Nelle preparazioni e come condimento viene utilizzato sale iodato.

Il dettaglio delle preparazioni è indicato nel ricettario presente in mensa. - \*Il piatto contiene la materia prima indicata con asterisco congelata e/o surgelata all'origine. / \*\*Il piatto viene preparato con le seguenti materie prime congelate e/o surgelate all'origine: pasta al sugo di verdure (piselli gelo), polpette di legumi (tris di verdure gelo), lasagne con ragù di manzo (pasta per lasagne gelo), pasta al ragù vegetale (piselli gelo), pasta al pomodoro e verdure (piselli gelo).



**FREQUENZA DI SOMMINISTRAZIONE CALCOLATA SU BASE TRIMESTRALE DEI PRODOTTI BIO, DOP, IGP, PRODOTTI ITTICI SPECIFICI PRESENTI IN MENU:**

- FRUTTA: il 50% delle forniture +1 è biologica. I seguenti frutti, secondo stagionalità, sono somministrati sempre bio: banane, arance, clementine, ananas. Ulteriori tipologie di frutta biologica tra cui mela, pera, kiwi, prugna, miyagawa, pesca, albicocca, ecc., saranno servite per rispettare la percentuale biologica prevista.
- ORTAGGI: il 50% delle forniture è biologica. I seguenti ortaggi sono somministrati sempre bio: zucchine, finocchi, pomodori, fagiolini, patate. Ulteriori tipologie di ortaggi biologici saranno servite per rispettare la percentuale biologica prevista.
- LEGUMI: il 50% delle forniture è biologica. Tra le tipologie di legumi, le lenticchie sono somministrate sempre bio. Ulteriori tipologie di legumi biologici tra cui ceci, fagioli cannellini, fagioli borlotti, piselli, saranno servite per rispettare la percentuale biologica prevista.
- CEREALI: il 50% delle forniture è biologica; pasta, riso e orzo sono serviti biologici al 100%.
- PANE INTEGRALE: il 100% delle forniture è con farina biologica.
- GNOCCHI: il 100% delle forniture sono biologici.
- RAVIOLI DI MAGRO: sono senza conservanti ed additivi.
- UOVA: il 100% delle forniture sono biologiche.
- CARNE BOVINA: il 60% delle forniture è biologica.
- CARNE SUINA: il 10% delle forniture è biologica.
- CARNE AVICOLA: almeno il 20% delle forniture è biologica, il resto proveniente da allevamenti senza l'uso di antibiotici/OGM free.
- PRODOTTI ITTICI: provenienti da zona FAO 27 e 37; 1v/anno viene servito pesce biologico.
- SALUMI E FORMAGGI: almeno il 30% delle forniture è biologico o se non disponibile DOP/IGP; mozzarella, primosale e ricotta sono serviti biologici al 100%.
- LATTE E YOGURT: il 100% delle forniture sono biologici.
- OLIO: il 100% delle forniture è olio extravergine d'oliva biologico.
- PELATI, POLPA, PASSATA DI POMODORO: il 100% delle forniture sono biologici.
- SUCCHI DI FRUTTA: il 100% delle forniture sono biologici.
- MARPELLATA E CONFETTURE: il 100% delle forniture sono biologici.
- CIOCCOLATO: proveniente dal commercio equosolidale.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

Olio evo = olio extravergine d'oliva

Nelle preparazioni e come condimento viene utilizzato sale iodato.

Il dettaglio delle preparazioni è indicato nel ricettario presente in mensa. - \*Il piatto contiene la materia prima indicata con asterisco congelata e/o surgelata all'origine. / \*\*Il piatto viene preparato con le seguenti materie prime congelate e/o surgelate all'origine: pasta al sugo di verdure (piselli gelo), polpette di legumi (tris di verdure gelo), lasagne con ragù di manzo (pasta per lasagne gelo), pasta al ragù vegetale (piselli gelo), pasta al pomodoro e verdure (piselli gelo).

MENU' INVERNALE 2022-23 REV.2 DEL 28/10/2022