

MENU' SCOLASTICO DA LUNEDÌ 6 MARZO A VENERDÌ 21 APRILE

LUN LUN MON	MAR MAR TUE	MER MER WED	GIO JUE THU	VEN VEN FRI
6 MAR 3 APR	7 MAR 4 APR	8 MAR 5 APR	9 MAR 6 APR	10 MAR 7 APR
FAGIOLINI SALTATI	CAROTE SALTATE ALLA CIPOLLA ROSSA	CAVOLFIORRE ALL'OLIO EVO	FAGIOLINI VERDI	RATATOUILLE DI VERDURE MISTE
SEDANINI AL RAGU' DI VERDURE 	ARISTA DI MAIALE AL FORNO 	RAVIOLI BIANCHI  TORTIGLIONI ALL'OLIO 	LASAGNE ALLA BOLOGNESE  LASAGNE AI PORRI (RAA) 	PENNE AL PESTO GENOVESE  PENNETTE AI CILIEGINI (RAA) 
BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP  UOVA SODE (RAA) 	PATATE RUSTICHE  PATATE AL VAPORE (RAA) 	FAGIOLI ALL'OLIO EVO 	 	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA  CECI BIO ALL'OLIO EVO 
FRUTTA DI STAGIONE MADELEINE ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE COMPOTE DI MELA 100% NAT	FRUTTA DI STAGIONE BUDINO ALLA VANIGLIA	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA AL CACAO
13 MAR 10 APR	14 MAR 11 APR	15 MAR 12 APR	16 MAR 13 APR	17 MAR 14 APR
BIETOLA SALTATA	BROCCOLI SALTATI	FAGIOLINI SALTATI	RATATOUILLE DI VERDURE MISTE	CAVOLFIORRE SALTATO
RAVIOLI BURRO E SALVIA  PENNE AL POMODORO (RAA) 	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO  OMELETTE SOLO VEG 	CASERECCHE AL PESTO SICILIANO  CASERECCHE AI DATTERINI 	ROAST BEEF  TORTINO DI LEGUMI SOLO VEG 	RISO BIANCO  
FAGIOLI BIO ALL'OLIO EVO 	RISO BIANCO 	MOZZARELLA BIO LATTE ITA  UOVA SODE (RAA) 	PATATE ARROSTO 	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO  BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP 
FRUTTA DI STAGIONE BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA DI STAGIONE YOGURT VIPITENO	FRUTTA DI STAGIONE MADELEINE ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE COMPOTE DI MELA 100% NAT	FRUTTA DI STAGIONE YOGURT VIPITENO
20 MAR 17 APR	21 MAR 18 APR	22 MAR 19 APR	23 MAR 20 APR	24 MAR 21 APR
RATATOUILLE DI VERDURE	SPINACI SALTATI	BROCCOLI AL VAPORE	FAGIOLINI VERDI	CAVOLFIORRE SALTATO
RISOTTO AL POMODORO 	PENNE AL RAGU' TOSCANO  PENNE AL POMODORO SOLO VEG 	TORTIGLIONI ALLA CREMA DI PARMIGIANO  TORTIGLIONI ALL'OLIO (RAA)  CECI BIO ALL'OLIO EVO 	TACCHINO ARROSTO  FRITTATA SOLO VEG 	PIZZA MARGHERITA 
PROSCIUTTO COTTO  FRITTATA (RAA) 	BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP  TONNO ALL'OLIO D'OLIVA (RAA) 	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA ALL'ALBICOCCA	PISELLI IN UMIDO 	RICOTTA DI LATTE VACCINO  OMELETTE (RAA) 
FRUTTA DI STAGIONE PLUM CAKE	FRUTTA DI STAGIONE MADELEINE ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE COMPOTE DI MELA 100% NAT	FRUTTA DI STAGIONE PLUM CAKE
27 MAR	28 MAR	29 MAR	30 MAR	31 MAR
FAGIOLINI AL VAPORE	BROCCOLI SALTATI	CAVOLFIORRE ALL'OLIO EVO	RATATOUILLE DI VERDURE MISTE	BIETOLA SALTATA
MEZZE MANICHE AL POMODORO 	BOEUF BOURGUIGNON  OMELETTE SOLO VEG 	TORTELLINI ZUCCHINE E POMODORINI  RAVIOLI AL PESTO DI ZUCCHINE E POMODORINI (RAA)  PASTA ZUCCHINE E POMODORINI (RAA)  TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 	HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA  TORTINO DI LEGUMI SOLO VEG 	CELLENTANI AL RAGU' DI PLATESSA  CELLENTANI ALL'OLIO 
BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP  UOVA ALL'OCCHIO DI BUE (RAA) 	RISO BIANCO 	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA AL CACAO	PURE' DI PATATE 	STRACCHINO DA LATTE BIO  SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA 
FRUTTA DI STAGIONE MADELEINE ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE COMPOTE DI MELA 100% NAT	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA AL CACAO	FRUTTA DI STAGIONE BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA DI STAGIONE YOGURT VIPITENO



- Pasta da grano duro BIO italiano con molteplici cotture espresse giornaliere
- Patate da agricoltura nazionale
- Riso Carnaroli e Vialone Nano italiano cotto sul momento
- Carni fresche, scelte e nazionali
- Legumi BIO nazionali, secchi, ammollati e cotti come da tradizione
- Latticini BIO da latte 100% italiano e di qualità
- Verdura e frutta fresca, selezionata e da agricoltura nazionale con frequenti consegne settimanali
- Yogurt prodotto da una latteria dell'Alto Adige
- Pane Toscano tradizionale da forno artigiano
- Prosciutto cotto nazionale senza aggiunte e prosciutto di Parma DOP di qualità
- Salse casalinghe prodotte giornalmente
- Presenza di Parmigiano Reggiano DOP, laddove previsto in abbinato al menù
- **SOLO VEG** è un'alternativa esclusiva per regimi alimentari **VEGETARIANI** preventivamente richiesta ai contatti preposti
- **RAA** è un'alternativa giornaliera per i regimi alimentari adattati autorizzati con certificazione 
- **GLUTEN FREE** ogni preparazione contenente glutine ha la sua regolare alternativa per i regimi certificati di **CELIACHIA**
- * **QUALORA I PIATTI STRETTAMENTE ESTIVI DOVESSERO COINCIDERE CON UN CLIMA NON CONGENIALE, LA CUCINA SI RISERVA DI SOSTITUIRLI CON PREPARAZIONI PIU' IDONEE AL CLIMA STESSO**