

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>I settimana</b>	-Pasta e lenticchie -Prosciutto cotto -Crocchette di patate al forno - Frutta fresca	- Gnocchetti sardi al pomodoro -Arrosto di maiale - Fagiolini trifolati - Frutta fresca	-Passato di verdura con pastina -Mozzarella - Carote - Frutta fresca	-Pasta al tonno con pomodoro -Cotoletta di petto di pollo al forno - Insalata - Frutta fresca	-Risotto al parmigiano - Filetti di platessa gratinati - Spinaci al vapore - Frutta fresca
<b>II Settimana</b>	-Risotto alla zucca - Bastoncini o bocconcini di pesce al forno -Fagiolini trifolati - Frutta fresca	- Pasta alla napoletana -Cosce di pollo al rosmarino - Insalata - Frutta fresca	-Pasta e fagioli - Scamorza -Purè di patate - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro -Scaloppina - Bieta al vapore - Frutta fresca	-Pasta e patate - Frittata al forno - Patatine al forno - Frutta fresca
<b>III Settimana</b>	-Pasta e piselli -Mozzarella - Pomodori - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro -Scaloppine di tacchino al prezzemolo - Insalata - Frutta fresca	-Minestrone con riso -Frittata al forno - Patate al forno - Frutta fresca	-Gnocchetti sardi al pomodoro -Cotoletta di vitello al forno - Fagiolini trifolati - Frutta fresca	-Pasta e ceci -Filetti di platessa gratinati - Carote lessate o al vapore - Frutta fresca
<b>IV Settimana</b>	-Pasta e patate -Merluzzo all'olio - Insalata - Frutta fresca	- Pasta all'olio e parmigiano - Petto di pollo alla salvia - Spinaci saltati - Frutta fresca	-Risotto con crema di fagioli -Prosciutto cotto - Carote lessate o al vapore - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro - Spezzatino di vitello - Piselli in tegame - Frutta fresca	- Pastina in brodo vegetale -Ricotta - Purè di patate - Frutta fresca

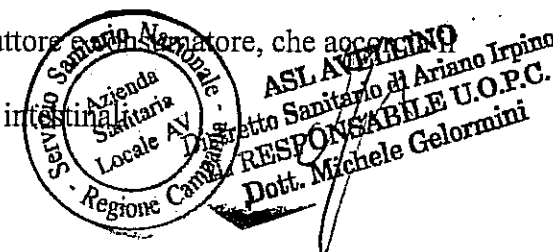
Per alcuni prodotti i capitolati di fornitura vigenti prevedono i seguenti requisiti:

Olio extravergine di oliva "Ogliarola" di produzione locale, per la cottura dei cibi; Olio extravergine di oliva "Ravece" di produzione locale, per condire le verdure; Carni di manzo esclusivamente di I taglio, di produzione locale e da filiera corta\*; Cosce di pollo disossate; Patate fresche per la preparazione del purè; Mozzarella e scamorza di produzione locale e da filiera corta; Pane di produzione locale; Pomodori pelati e passata di pomodoro di produzione locale.

\* La filiera corta, o a circuito breve, è quell'insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore, che accorcia il numero degli intermediari commerciali garantendo maggiore freschezza e genuinità del prodotto.

N.B.: È consentito sostituire la pasta al pomodoro con la pasta in bianco se il bambino presenta problemi intestinali.

**Qualsiasi alimento distribuito a mensa (es. frutta) non può uscire dai locali della mensa.**



## PRIMA SETTIMANA

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

I PIATTO

pasta e lenticchie	
alimento	g
pasta di semola	60
lenticchie secche	30
cipolle	10
carote	10
sedano	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5
brodo vegetale	q.b.
aromi naturali	

Gnocchetti sardi al pomod.	
alimento	g
Pasta di sem fresca	80
Pomodori pelati	50
cipolle	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Passato di verd. con pastina	
alimento	g
Pasta di semola	50
Pomodori pelati	30
Cipolle	10
Carote	10
Sedano	5
Bieta	20
Patate	60
olio di oliva extra v.	5

Pasta al tonno con pomodoro	
alimento	g
Pasta di semola	70
Tonno sgocciolato	20
Pomodori pelati	40
Cipolle	10
Parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Risotto al parmigiano	
alimento	g
Riso	70
Cipolle	10
Burro	10
Parmigiano	15
Brodo vegetale	q.b.

II PIATTO

Salumi	
alimento	g
Prosciutto cotto	50

Arrosto di maiale	
alimento	g
Maiale	70
cipolle	5
carote	5
sedano	5
olio di oliva extra v.	5
aromi naturali	

Formaggio fresco	
alimento	g
Mozzarella	70

Cotoletta di petto di pollo	
alimento	g
Petto di pollo	70
Pangrattato	10
Uovo	30
olio di oliva extra v.	5

Filetti di platessa gratinati	
alimento	g
Filetto di platessa	100
Pangrattato	10
olio di oliva extra v.	5
aromi naturali	

Contorno

alimento	g
crocchette di patate	80
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Fagiolini	100
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Carote	100
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Insalata	60
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Spinaci	100
olio di oliva extra v.	5

Frutta

alimento	g
Frutta fresca	100

alimento	g
Pera	100

alimento	g
Arancia	100

alimento	g
Mela	100

alimento	g
Pera	100

alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pane	40



*[Handwritten signature]*

## SECONDA SETTIMANA

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

I PIATTO

Risotto alla zucca	
alimento	g
Riso	70
Cipolla	10
Zucca gialla	30
Parmigiano	5
Brodo vegetale	q.b.
Burro	5

Pasta alla napoletana	
alimento	g
Pasta di semola	70
Pomodori pelati	40
Cipolle	10
Carote	10
Sedano	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

pasta e fagioli	
alimento	g
pasta di semola	60
fagioli secchi	30
cipolle	10
carote	10
sedano	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5
brodo vegetale	q.b.
aromi naturali	

Pasta al pomodoro	
alimento	g
Pasta di semola	70
Pomodori pelati	70
Cipolle	10
Parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Pasta e patate	
alimento	g
pasta di semola	60
Patate	30
cipolle	10
carote	10
sedano	10
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5
brodo vegetale	

II PIATTO

Filetti di platessa gratinati	
alimento	g
Bastoncini di pesce	70
Pangrattato	5
olio di oliva extra v.	5
aromi naturali	

Cosce di pollo al rosmarino	
alimento	g
Cosce di pollo disoss.	70
Succo di limone	5
olio di oliva extra v.	5
Rosmarino	

Formaggio	
alimento	g
Scamorza	60

Scaloppina di vitello	
alimento	g
Carne di vitello	70
farina	q.b.
sale	q.b.
olio di oliva extra v.	5
limone	q.b.
aromi naturali	

Frittata	
alimento	g
Uova	60
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Contorno

alimento	g
Fagiolini	100
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Insalata	60
olio di oliva extra v.	5

Purè di patate	
alimento	g
Patate	100
Latte	15
parmigiano	3
Burro	5

alimento	g
Bieta	100
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Patatine	60
olio di oliva extra v.	5

Frutta

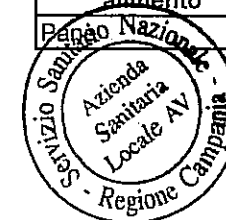
alimento	g
Mela	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pera	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Arancia	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Mela	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pera	100
alimento	g
Pane	40



TERZA SETTIMANA

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

I PIATTO

Pasta e piselli	
alimento	g
Pasta di semola	60
Piselli	30
cipolle	10
carote	10
sedano	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5
brodo vegetale	q.b.
aromi naturali	

Pasta al pomodoro	
alimento	g
Pasta di semola	70
Pomodori pelati	50
Cipolle	5
Parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Minestrone con riso	
alimento	g
Riso	60
Minestrone	40
olio di oliva extra v.	5
Parmigiano	15
Brodo vegetale	q.b.

Gnocchetti sardi al pomodoro	
alimento	g
Pasta sem fresca	80
Pomodori pelati	50
cipolle	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Pasta e ceci	
alimento	g
Pasta di semola	60
ceci	30
cipolle	10
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5
Basilico	

II PIATTO

Formaggio fresco	
alimento	g
Mozzarella	70

Scaloppina di tacchino	
alimento	g
Petto di tacchino	70
Farina di frumento	5
olio di oliva extra v.	5
Succo di limone	
Prezzemolo	

Frittata	
alimento	g
Uova	60
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Cotoletta di vitello al forno	
alimento	g
Carne di vitello	70
Pangrattato	10
Uovo	30
olio di oliva extra v.	5

Bastoncini di pesce al forno	
alimento	g
Filetto di platessa	100
olio di oliva extra v.	5

Contorno

alimento	g
Pomodori	100
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Insalata	60
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Patate	80
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Fagiolini	100
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Carote	100
olio di oliva extra v.	5

Frutta

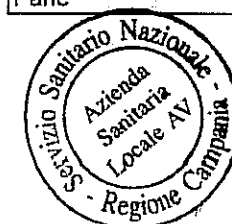
alimento	g
Mela	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pera	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Arancia	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Mela	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pera	100
alimento	g
Pane	40



*[Handwritten signature]*

**QUARTA SETTIMANA**

**LUNEDI**

**MARTEDI**

**MERCOLEDI**

**GIOVEDI**

**VENERDI**

**I PIATTO**

Pasta e patate	
alimento	g
pasta di semola	60
Patate	30
cipolle	10
carote	10
sedano	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5
brodo vegetale	
aromi naturali	

Pasta all'olio e parmigiano	
alimento	g
Pasta di semola	70
Parmigiano	10
olio di oliva extra v.	5

Risotto con crema di fagioli	
alimento	g
Riso	60
fagioli	30
cipolle	10
carote	10
sedano	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5
brodo vegetale	q.b.
aromi naturali	

Pasta al pomodoro	
alimento	g
Pasta di semola	70
Pomodori pelati	50
Cipolle	10
Parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Pastina in brodo vegetale	
alimento	g
Pasta di semola	50
Carote	10
Cipolle	10
Patate	10
Sedano	5
olio di oliva extra v.	5
parmigiano	5
brodo vegetale	

**II PIATTO**

Merluzzo all'olio	
alimento	g 100
olio di oliva extra v.	5
sale	q.b.
farina	q.b.
limone	q.b.
prezzemolo	q.b.

Petto di pollo alla salvia	
alimento	g
Petto di pollo	70
Farina di frumento	5
olio di oliva extra v.	5
Salvia, Rosmarino	

Salumi	
alimento	g
Prosciutto cotto	50

Spezzatino di vitello	
alimento	g
Carne di vitello	70
cipolla	5
carote	5
sedano	5
olio di oliva extra v.	5
aromi naturali	

Formaggio	
alimento	g
Ricotta	70

**Contorno**

alimento	g
Insalata	60
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Spinaci	100
parmigiano	3
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Carote	100
olio di oliva extra v.	5

alimento	g
Piselli	100
olio di oliva extra v.	5

Purè di patate	
alimento	g
Patate	100
Latte	15
parmigiano	3
Burro	5

**Frutta**

alimento	g
Mela	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pera	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Arancia	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Mela	100
alimento	g
Pane	40

alimento	g
Pera	100
alimento	g
Pane	40

