

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Fagiolini all'olio e limone Maccheroni al ragù di vitellone con carne di razza piemontese	Risotto mantecato al Grana Padano DOP Bastoncini di merluzzo Carote alla julienne	Stelline in brodo di verdure Scaloppina di tacchino Patate al vapore con olio extra vergine di oliva biologico	Fusilli agli aromi Polpette di manzo alla pizzaiola con carne di razza piemontese Verdure arcobaleno al vapore (carote – cavolfiori e broccoletti)	Chicche di patate fresche al pomodoro Crescenza Spinaci gratinati
2a Settimana	Gnocchetti sardi al pesto artigianale Frittata con Grana Padano DOP e ortaggi Zucchine gratinate	Insalata mista con mais e olive Lasagne alla bolognese (ragù con carne di manzo di razza piemontese)	Sedanini al pomodoro e basilico Scaloppina di pollo Purè di patate fresche	Crema di verdure con crostini o farro Formaggio spalmabile con grissini Lattuga	Platessa impanata Verdure in pinzimonio Riso all'olio extra vergine di oliva biologico
3a Settimana	Maccheroni pasticciati con ragù di lonza biologica e besciamella Fagiolini e patate al vapore Pizza padiglione A	Fusilli all'olio extra vergine di oliva biologico Scaloppina di tacchino agli aromi Insalata e mais	Brasato di vitellone (carne di razza piemontese) con verdure e polenta Gelato	Pastina in brodo di verdure Crocchette di ceci Crudité di finocchi	Risotto alla zucca mantecato al Grana Padano DOP Naggets di merluzzo al forno Carote alla julienne
4a Settimana	Tortellini di pasta fresca agli aromi Asiago DOP* Carote al vapore con olio extra vergine d'oliva biologico Pizza padiglione B	Gnocchetti sardi al pesto artigianale Filetti di platessa impanato Fagiolini al vapore	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto al naturale Lattuga	Passato di verdure con crostini Arrosto di vitello Purè di patate fresche	Fusilli all'aglio e olio extra vergine di oliva biologico Frittata con cipolle stufate e Grana Padano DOP Crudité di finocchi
5a Settimana	Sedanini con pomodoro e broccoletti Bocconcini di mozzarella Carote alla julienne Pizza padiglione C	Minestra di riso e prezzemolo Cotolette di lonza biologica Lattuga e trevisana	Fusilli agli aromi Hamburger di manzo di razza piemontese Patate al vapore	Cannelloni di ricotta e spinaci Prosciutto cotto al naturale * Crudité di finocchi	Filetto di platessa impanato alla fiorentina con aglio e prezzemolo Insalata mista Risotto alla milanese

*NB: Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione del secondo è definita dal bilancio proteico, in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale complessivo del pasto.

In alcune giornate (venerdì 2^a settimana, venerdì 5^a settimana etc.) il primo ed il secondo piatto vengono invertiti al fine di promuovere il consumo del pesce. Prodotti biologici presenti in menù: olio extra vergine d'oliva per i condimenti a crudo, frutta, carote fresche e surgelate, lonza, cipolle, finocchi, lattuga, melanzane, sedano, patate, radicchio, peperoni, pomodori, legumi secchi, cavolfiori, pasta, riso, orzo, farro, minestrone, farina, yogurt, pelati, uova, burro, spinaci, succo di frutta, erbette, zucchine surgelate, mozzarella, latte per le merende, piselli, fagiolini. LA CARNE AVICOLA è di provenienza nazionale. LA CARNE DI MANZO E DI VITELLO provengono da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA VERDURA è nazionale di 1^o categoria. Con la pizza, viene servito il contorno del giorno.

