

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Fagiolini all'olio e limone Maccheroni al ragù di vitellone con carne di razza piemontese		Stelline in brodo di verdure Scaloppina di tacchino Patate al vapore con olio extra vergine di oliva biologico		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		Sedanini al pomodoro e basilico Cosce di pollo arrosto Purè di patate fresche		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		Brasato di vitellone (carne di razza piemontese) con verdure e polenta Gelato		Risotto alla zucca mantecato al Grana Padano DOP Naggets di merluzzo al forno Carote alla julienne
4a Settimana	Carote al vapore con olio extra vergine d'oliva biologico Pizza		Risotto al pomodoro Prosciutto cotto al naturale Lattuga		Fusilli all'aglio e olio extra vergine di oliva biologico Farinata di ceci Crudità di finocchi
5a Settimana	Sedanini con pomodoro e broccoletti Bocconcini di mozzarella Carote alla julienne		Fusilli agli aromi Hamburger di manzo di razza piemontese Ketchup Patate al vapore		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, erbe, 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.

