

Proposta di Menù INVERNO – SETTIMANA 1 - Cena					
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
Maccheroni alla chitarra	Strozzapreti alla salsiccia	Risotto con erbe e pancetta	Sedani al quattro formaggi	Zuppa aquilana di cardi	Risotto con indivia
Minestrone con farro	Fettuccine cacio e pepe	Tagliolini allo scoglio	Penne tonno e olive	Spaghetti all'amatriciana	Polenta al ragù di carne
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)					
Petto di pollo al limone	Persico al forno	Pollo arrosto	Sogliola ai cardioli	Trance di salmone al lime	Tortino di spinaci
Peperoni ripieni all'abruzzese	Saltimbocca alla romana	Alici al forno con patate	Cotoletta alla milanese	Roast beef	Filetti di merluzzo alle erbe
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p, gorgonzola, brie, caciocavallo)					
Spinaci all'olio	Piselli saltati	Cicoria saltata	Cipolline all'aceto balsamico	Radicchio grigliato	Bietola all'agro
Insalata mista	Insalata con mais	Insalata con olive	Insalata e carote filè	Patate prezzemolate	Crudité di verdure
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta					
+ PANE + FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)					
MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI: MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema) MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema) MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi					

Pronosta di Menù INVERNO – SETTIMANA 2 - Cena

[illegible]

Proposta di Menù **INVERNO** – SETTIMANA 4 - Pranzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	SABATO	DOMENICA
Fettuccine al ragù di carne	Gnocchi al gorgonzola	Linguine al sugo di pesce	Pasta in crema di carciofi	Spaghetti alle vongole	Gnocchetti in salsa di noci	Lasagne al ragù
Fusilli funghi e piselli	Crema di ceci con crastini	Mafalde alle verdure croccanti	Tagliatelle con panna, fave e limone	Penne ai 4 formaggi	Orecchiette pomodoro e ricotta stagionata	Pasta e patate
Riso e lenticchie	Risotto ai carciofi	Risotto con spinaci	Risotto ai funghi	Sformato di pasta con verdure	Pasta e ceci	Arancini di riso
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Pollo arrosto	Spezzatino bovino	Porchetta di Arctia	Frittata con cipolle di Tropea	Sformato di baccalà con i funghi	Arista arrosto	Polpette al pomodoro
Pesce al pomodoro con capperi e olive	Salmone grigliato	Bollito in salsa verde	Wurstel farciti al formaggio	I involtini di pollo	Baccalà e fagioli	Fritto di mare
Scaloppina al limone	Frittata di verdure	Sogliola alla mugnola	Baccalà alla livornese	Brasato di manzo	Hamburger alla griglia	Tacchino arrosto
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina di ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p. gorgonzola, caciocavallo)						
Insalata mista	Carote stufate	Insalata mista con olive	Finocchi filè	Cavolo cappuccio filè	Carote prezzemolate	Insalata mista con mais
Spinaci olio	Verdure al vapore	Cavolfiore all'olio	Carciofi trifolati	Piselli all'olio	Verdure alla contadina	Patate arrosto
Verdure al forno	Finocchi gratinati	Cipollini stufati	Fagioli e mais	Carote all'aceto balsamico	Patate in padella	Cavolo saltato
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)
MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)
MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù PRIMAVERA – SETTIMANA 1 - Pranzo						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Spaghetti alla chitarra	Orecchiette con vongole e curry	Freselle con pomodoro e basilico	Spaghetti al nero di seppia	Penne pomodoro capperi e acciughe	Lasagne al pesto	Gnocchi al pomodoro fresco e basilico
Sedani prosciutto e zucchine	Pasta con ricotta	Risotto all'ortolana	Farfalle pomodoro fresco e basilico	Sedani gamberi e zucchine	Spaghetti alla carbonara	Fusilli al pesto
Ravioli di magro al gratin	Risotto alla milanese	Pasta con le sarde	Insalata di riso	Rigatoni alla silana	Frittata di pasta	Strangozzi alle melanzane
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Caprese	Scaloppina alla pizzaiola	Roast-beef	Nasello in salsa verde	Parmigiana di melanzane	Seppie e piselli	Pollo arrosto
Salmoncino agli aromi	Tonno e fagioli	Polpo e patate	Involtini di pollo	Sogliola frita	Arrosto misto	Merluzzo alla livornese
Petto di pollo alla salvia	Arista agli aromi	Girelline di frittata dorate ai profumi dell'orto	Pomodori ripieni tonno e malinese	Crostini alla 'nduja	Omelette al prosciutto	Involtini alla russa
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina al ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p.gorgonzola, caciocavallo)						
Pinzimonio	Insalata mista	Piselli all'olio	Insalata e olive	Carote all'aceto balsamico	Insalata mista con mais	Cipolline in agrodolce
Fagiolini alla mentuccia	Zucchine trifolate	Melanzane al funghetto	Piselli al prosciutto	Verdure alla contadina	Patate arrosto	Bietola all'olio
Patate prezzemolate	Insalata di patate e basilico	Patate fritte	Fagiolini in umido	Zucchine fiammè	Tris di verdure alla griglia	Melanzane marinate all'aceto
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						
+ PANE + FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)						
MENU ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI: MENU VEGETARIANO (vedere apposito schema) MENU PER CELIACI (vedere apposito schema) MENU per studenti con necessità per motivi etico-religiosi						

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Spaghetti alla crudaiola	Orecchiette con vongole e curry	Freselle con pomodoro e basilico	Spaghetti al nero di seppia	Penne pomodoro capperi e acciughe	Lasagne al pesto	Gnocchi al pomodoro fresco e basilico
Sedanini prosciutto e zucchine	Pasta con ricotta	Risotto all'ortolana	Farfalle pomodoro fresco e basilico	Sedanini gamberi e zucchine	Spaghetti alla carrettiera	Fusilli al pesto
Ravioli di magro al gratin	Risotto alla milanese	Pasta con le sarde	Insalata di riso	Rigatoni alla silana	Frittata di pasta	Strangozzi alle melanzane
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Caprese	Scaloppina alla pizzaiola	Roast-beef	Nasello in salsa verde	Parmigiana di melanzane	Seppie e piselli	Pollo arrosto
Salmonc agli aromi	Tonno e fagoli	Polpo e patate	Involtilni di pollo	Sogliola frita	Arrosto misto	Merluzzo alla livornese
Petto di pollo alla salsina	Arista agli aromi	Girelline di frittata dorate ai profumi dell'orto	Pomodori ripieni tonno e malinese	Crostini alla 'nduja	Omelette al prosciutto	Involtilni alla russa
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatta freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p.porgonzola, caciocavallo)						
Pinzimonio	Insalata mista	Piselli all'olio	Insalata e olive	Carote all'aceto balsamico	Insalata mista con mais	Cipolline in agrodolce
Fagiolini alla mentuccia	Zucchine trifolate	Melanzane al funghetto	Piselli al prosciutto	Verdure alla contadina	Patate arrosto	Bietola all'olio
Patate prezzemolate	Insalata di patate e basilico	Patate fritte	Fagiolini in umido	Zucchine filangè	Tris di verdure alla griglia	Melanzane marinate all'aceto
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						
+ PANE + FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)						
MENU ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI: MENU VEGETARIANO (vedere apposito schema) MENU PER CELIACI (vedere apposito schema) MENU per utenti con necessità per motivi etico-religiosi						

Proposta di Menù PRIMAVERA – SETTIMANA 2 - Pranzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Maccheroni alla chitarra con totani farciti	Gnocchetti d'amore pere e gorgonzola	Mezze penne e al due pesci	Ravioli burro e salvia	Lasagne al pesto di rucola	Penne i zucchini e gamberetti	Fusilli alla mimosa
Insalata di pasta alla greca	Insalata di farro	Crepes ricotta e spinaci	Orecchiette pomodoro fresco e basilico	Fusilli zucchini e philadelphia	Spaghetti alla crudaiola	Casarecce spada e melanzane
Spaghetti alla carbonara	Sedani all'ortolana	Passata di verdure	Spaghetti allo scoglio	Farfalle alla caprese	Linguine al baccalà	Pennette pomodoro e ricotta
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Spiedini di carne e verdure	Arrosto al vino rosso	Sogliola alla mugnola	Arrosto di vitello	Parmigiana di zucchini	Frittata di verdure	Fritto di mare
Involtini cotti e fontina	Insalata di pollo alle verdure	Scaloppina di manzo agli aromi	Formaggio e pere	Involtini alla russa	Bocconcini di pollo alle cipolle rosse di tropea	Lonza di maiale con salsa d'agresto
Baccalà al modo d'Arcavacata	Seppie in zuppa	Frittata di peperoni e formaggio	Salmone grigliato ai profumi mediterranei	Sogliola agli aromi	Omelette di verdure	Pomodori ripieni
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina di manzo, Stracchino, Mozzarella, Piadina fredda: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella Bologna, salame di Milano, salame toscano, coppa, bresaola, prosciutto cotto s.p., gorgonzola, caciocavallo)						
Peperoni alla menta	Verdure grigliate	Fagiolini al pomodoro	Insalata mista	Cipolline all'olio	Asparagi e patate	Bietola saltata
Insalata multicolore	Insalata e carote fritte	Insalata mista	Patate prezzemolate	Insalata piccantina	Insalata mista con olive	Insalata con olive
Pinzimonio	Bietola e patate	Verdure grigliate	Legumi agli aromi	Peperoni a filo	Purè di patate	Zucchini trifolati
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						
+ PANE + FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)						

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù PRIMAVERA -- SETTIMANA 2 - Cena

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pennette al pesto siciliano	Vellutata di zucca e riso	Sedani alla norma	Pappardelle di magro	Pennette alla nizzarda	Garganelli con broccoletti saiscia e peperoncino	Risotto ai fiori di zucca
Mezze maniche con le cozze	Orecchiette pomodoro fresco e basilico	Insalata di pasta mediterranea	Spaghetti alla puttanesca	Pasta alla carbonara	Insalata di riso	Gnocchetti al gorgonzola
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Lessi misti con cavolfiore sott'aceto	Pollo arrosto alle erbe aromatiche	Pesce al forno	Baccalà alla livornese	Omelette al prosciutto	Spiedini misti	Roast beef
Caprese	Insalata di totani, moscardini fagiolini e patate	Frittatine alle verdure	Scaloppine alla checca	Bocconcini di malale croccante	Fagottini di lattuga al salmone	Straccetti all'aceto balsamico su letto di rucola
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Platto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p., gorgonzola, caciocavallo)						
Fagiolini all'olio	Pinzimonio	Cipolline e patate al pomodoro	Fagiolini al pomodoro	Caponata di verdure	Patate prezzemolate	Bietola al limone
Peperoni al gratin	Insalata con olive	Insalata e carote filè	Insalata di patate con gli arduini	Insalata con mais	Verdure grigliate	Insalata mista
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù PRIMAVERA – SETTIMANA 3 - Pranzo[illegible]

Proposta di Menù PRIMAVERA – SETTIMANA 3 - Cena[illegible]

Proposta di Menù PRIMAVERA - SETTIMANA 4 - Pranzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ	SABATO	DOMENICA
Fusilli tonno limone e olive	Farfalle ricotta e salmone	Ravioli pomodoro fresco e basilico	Trancio di Pizza	Orecchiette pomodoro e ricotta affumicata	Bucatini cipolla rossa di Tropea e crescione	Risotto alla trevigiana
Tagliatelle ai raggi di carne	Pennette tricolore pomodoro, mozzarella e basilico	Risotto con zucchini e gamberi	Mezze penne con zucchini	Fusilli con sedano e prosciutto	Crepes ai funghi	Pappardelle ai funghi
Penne verdi al caciocavallo	Insalata di farro	Mezze maniche alla ciociara	Insalata di pasta piccante	Spaghetti alla carbonara	Risotto ai frutti di mare	Spaghetti alla genovese
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Insalata di pollo fantasia	Involtili cotti e fontina	Bocconcini di tacchino pomodori e cetrioli	Carpaccio di arista	Moscardini con piselli e cipolla di tropea	Cotoletta al forno di suino	Insalata di pesce con crudità di verdure
Salsicce con scarola	Anelli di totani fritti	Trota ai funghi	Polpo con i carciofi	Involtili di lonza con prugne e mela	Uova piccantine	Coniglio tiepido con fagiolini e pomodorette
Straccetti di manzo all'aceto balsamico	Hamburger al formaggio	Tortino di erbatte di stagione al formaggio	Trancio di spada al forno	Wurstel alla griglia	Tomino alla griglia con speck	Frittata con zucchini
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina di fesa, Stracchino, Mozzarella, Piatta fredda: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bolognese, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p., gorgonzola, caciocavallo)						
Insalata mista	Zucchini trifolati	Pinzimonio	Insalata di patate e fagiolini	Cannellini con fili di cipolla	Insalata di finocchi e arance	Cipolline sott'aceto
Verdure pastellate	Caponata sprint	Bietola all'olio	Melanzane grigliate	Crocchette di patate	Insalata mista	Fagiolini all'olio
Misto in rosso al peperverde	Bietola saltata	Patate fritte	Radicchio e mais	Fagiolini in insalata	Verdure al vapore	Zucchini julienne
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

DOMENICA

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

Proposta di Menù ESTATE – SETTIMANA 1 – Pranzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Penne i zucchini e gamberetti	Fusilli alla mimosa	Maccheroni alla chitarra con totani farciti	Gnocchetti d'amore pere e gorgonzola	Mezze penne e ai due pesci	Ravioli burro e salvia	Lasagne al pesto di rucola
Spaghetti alla codaioia	Casarecce spada e melanzane	Insalata di pasta alla greca	Insalata di farro	Crepes ricotta e spinaci	Orecchiette pomodoro fresco e basilico	Fusilli zucchini e philadelphia
Orzotto e lenticchie	Pennette pomodoro e ricotta	Spaghetti alla carbonara	Sedani all'ortolana	Pasta e fagioli alla paesana	Spaghetti allo scoglio	Farfalle alla caprese
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Frittata di verdure	Fritto di mare	Splendini di carne e verdure	Arrosto al vino rosso	Sogliola alla mugnaia	Arrosto di vitello	Parmigiana di zucchini
Bocconcini di tacchino al curry	Lonza di maiale con salsa al limone	Involtini cotti e fontina	Insalata di pollo alle verdure	Straccetti con rucola e pomodorini	Scamorza e pere	Involtini alla russa
Mozzarella in carrozza	Pomodori ripieni	Baccalà in pastella	Seppie in zimino	Frittata di peperoni e formaggio	Salmone grigliato ai profumi mediterranei	Sogliola agli aromi
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella Bologna, salame di Milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p.gorgonzola, caciocavallo)						
Cetrioli e pomodori	Bietola saltata	Peperoni alla menta	Verdure grigliate	Fagiolini al pomodoro	Insalata mista	Cipolline all'olio
Insalata mista con olive	Insalata con olive	Insalata multicolore	Insalata e carote fide	Insalata mista	Patata prezzemolata	Insalata piccantina
Melanzane alla mediterranea	Zucchini trifolate	Pinsimonio	Bietola e patate	Verdure grigliate	Legumi agli aromi	Piselli al tegame
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						
+ PANE						
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)						

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIAC (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù *ESTATE* - SETTIMANA 1 - Cena

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	SABATO	DOMENICA
Risotto ai fiori di zucca	Pennette con tonno e olive	Risotto alla birra	Sedani alla norma	Fettuccine di magro	Garganelli con salsiccia e radicchio	Trancio di Pizza
Gnocchetti al quattro formaggi	Mezze maniche con funghi e caciocotta	Orecchiette pomodoro fresco e basilico	Insalata di pasta mediterranea	Spaghetti alla puttanesca	Cuoco Cous alle verdure	Insalata di riso
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Roast beef	Lessi misti con cavolfiore sott'aceto	Pollo arrosto alle erbe aromatiche	Pesce stocco con olive e capperi	Baccalà alla livornese	Omelette al prosciutto	Spiedini misti
Stracetti all'aceto balsamico su letto di rucola	Caprese	Insalata di totani, moscardini fagiolini e patate	Scamorza grigliata	Scaloppine alla checca	Arista tonnata	Fagottini di lattuga al salmone
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p, gorgonzola, caciocavallo)						
Bietola al limone	Fagiolini all'olio	Pomodori e cetrioli	Cipolline e patate al pomodoro	Melanzane a funghetto	Caponata di verdure	Patate prezemolate
Insalata mista	Peperoni al gratin	Insalata con olive	Insalata e carote filè	Insalata di patate con gardeniera	Insalata con mais	Melanzane grigliate

Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù ESTATE – SETTIMANA 2 - Pranzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Tortiglioni al tonno in bianco	Sedani al pesto	Vellutata di lenticchie	Sformato di pasta rapa	Orecchiette alle cime di rapa	Insalata di riso	Ravioli burro e salvia
Farfalle pomodoro fresco e basilico	Risotto ai frutti di mare	Gnocchi al pomodoro	Insalata di farro	Cous cous di verdure	Spaghetti cacio e pepe	Cannelloni di magro
Linguine salsa aiurca	Spaghetti aglio olio e peperoncino	Linguine spezzate alle zucchine	Fusilli alla crudaiola	Pennette alla crema di peperoni	Fettuccine con polpo in umido	Riso alla zucca
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Stufato di manzo a latte	Salmonate al vapore con malinese	Vitello delcato	Bocconcini di pollo fritto	Frittura di mare	Cotoletta alla milanese	Caponata di melanzane
Scaloppina di pollo alla salvia	Omlette di verdure	Mozzarella in carrozza	Straccetti di coniglio al limone	Arrostito misto	Insalata di formaggio e pera	Saporito mix di carni arrosto
Seppioline con piselli	Uova e patate all'aciugata	Insalata di pesce con crudi di verdure	Trota al forno	Carpaccio di tacchino	Filetto di salmone al profumo di agrumi	Rotolo di uova e spinaci
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Frittura ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p.gorgonzola, caciocavallo)						
Bietola al limone	Verdure fritte	Verdure grigliate	Radicchio con spinaci arance e cipolla	Crochette di patate	Funghi trifolati	Melanzane alla menta
Insalata mista con olive	Sedano carciofi e finocchi in vinagrette	Insalata mista	Gratin di carciofi pomodori e patate	Pomodori e cetrioli	Patate prozzemolate	Finocchi gratinati
Patate e zucchine al basilico	Bietola al limone	Peperonata	Melanzane al forno	Carotine all'olio	Insalata di cavolfiori e funghi	Zucchine fritte con cipolla di tropea
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù <i>ESTATE</i> – SETTIMANA 2 - Cena						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Riso allo zafferano	Trancio di Pizza	Gnocchetti pomodoro olive e capperi	Insalata di farro con pecorino e verdure	Rigatoni alle norma	Maccheroni al ragù in bianco	Tagliatelle al profumo di bosco
Passato di legumi e pasta	Pasta e patate	Zuppa di cannellini e moscardini	Spaghetti all'avocado	Zuppetta di mare	Timballo di riso	Mezze maniche al pesto con le zucchine
<i>ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)</i>						
Wurstel farciti al formaggio	Anelli di totani fritti	Arrosto misto	Arista tonnata	Platessa alla mugnaia	Straccetti all'aceto balsamico	Merluzzo al forno
Cordon Bleu	Prosciutto e melone	Caprese	Salmone agli aromi	Bocconcini alla salsa croccante	Tacchino ripieno	Pomodori ripieni
<i>ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capicollo, bresaola, prosciutto cotto s-p, gorgonzola, caciocavallo)</i>						
Peperoni rossi e gialli alle acciughe	Insalata mista con pomodori	Crocchette di patate	Fagiolini alla mentuccia	Zucchine al pomodoro	Misto verdure grigliate	Melanzane al basilico
Patate prezzemolate	Pomodori e cetrioli	Insalata con speck e patate	Zucchine fritte con cipolla di Tropea	Peperoni in agrodolce	Pomodori e cipolla di Tropea	Patatine fritte
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						
+ PANE + FRUTTA DI STAGIONE (a yogurt)						
<i>MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:</i>						
MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)						
MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)						
MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi						

[illegible]

Proposta di Menù *ESTATE* – SETTI MANA 3 - Pranzo

Proposta di Menù <i>ESTATE – SETTIMANA 3 – Pranzo</i>						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Risotto alla trevigiana	Fusilli tonno limone e olive	Farfalle ricotta e salmone	Minestrone di verdure con ditali	Polenta al ragù	Pasta pomodoro e ricotta	Ravioli pomodoro fresco e basilico
Pappardelle ai funghi	Pasta al ragù di carne	Pennette tricolore pomodoro, mozzarella e basilico	Risotto con zucchine e gamberetti	Mezze penne radicchio e salmone	Fusilli con sedano e prosciutto	Crepes ai funghi
Spaghetti alla chitarra di genovese	Penne verdi al caciocavallo	Insalata di farro	Mezze maniche alla ciociara	Insalata di pasta piccante	Spaghetti alla carbonara	Risotto ai frutti di mare
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Insalata di pesce con crudeltà di verdure	Insalata di pollo fantasia	Involtili cotti e fontina	Bocconcini di tacchino pomodori e cetrioli	Carpaccio di arista	Moscardini con piselli e cipolla di tropea	Cotoletta al forno di suino
Coniglio al tegame carote e pomodorettil	Melanzane ripiene	Anelli di totani fritti	Platessa gratinata	Polpo con i carciofi	Involtili di lonza profumo di tartufo	Uova piccantine alle acciughe
Frittata con zucchine	Straccetti di manzo all'aceto balsamico	Hamburger al formaggio	Tortino di erbette di stagione al formaggio	Trancio di salmone al forno	Wurstel alla griglia	Tornino alla griglia con speck
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fattina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p.a. gorgonzola, caciocavallo)						
Cipolline sott'aceto	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate	Pinzimonio	Insalata di patate e fagiolini	Pomodori e cetrioli	Insalata di finocchi e arance
Fagiolini all'olio	Verdure pastellate	Caponata s'print	Bietola al burro	Melanzane grigliate	Crocchette di patate	Insalata mista
Zucchine julienne	Misto in rosso al pepe verde	Bietola saltata	Patate fritte	Radicchio e mais	Fagiolini in insalata	Verdure al vapore
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						
+ PANE + FRUTTA DI STAGIONE (cavaguri)						
MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI: MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema) MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema) MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi						

Proposta di Menù ESTATE – SETTIMANA 3 - Cena

Proposta di Menù ESTATE – SETTI MANA 3 - Cena						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	SABATO	DOMENICA
Risotto alle erbe	Sedani al pesto di zucchine	Risotto primavera limone	Fusilli con bietolina al limone	Spaghetti al tonno	Tagliolini cremosi all'erba cipollina	Crema di piselli
Spaghetto aglio olio peperoncino	Pappa al pomodoro con crostini	Linguine al sugo di mare	Crespelle al formaggio	Fusilli al quattro formaggi	Insalata di pasta	Lasagnetta alle verdure
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso a pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Arrosto misto	Platessa al vino bianco	Polpetta di melanzane	Cosce di pollo arrosto	Seppoline in umido con peperoni e patate	Filetto di merluzzo al rosmarino	Parmigiana di zucchine
Sformatini di verdure	Piccantina di pollo all'agro di limone con i capperi	Salmone grigliato	Lesso in salsa verde	Spezzatino delicato in crema di zucchine	Formaggio e pere	Insalata di polpo patate e fagiolini
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bolognese, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p, gorgonzola, caciocavallo)						
Spinaci all'agro	Patate prezzemolate	Insalata di patate al basilico	Carciofi fritti	Insalata con ma e olive	Insalata piccante	Erbe saltate
Insalata di pomodori e cetrioli	Carote fritte	Fagiolini alla menta	Insalata di radicchi	Funghi trifolati	Pomodori e cetrioli	Zucchine alla menta
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						
+ PANE + FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)						
MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI: MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema) MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema) MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi						

Proposta di Menù ESTATE – SETTIMANA 4 - Pranzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Gnocchetti al pomodoro fresco e basilico	Spaghetti alla crudaiola	Orecchiette con vongole e curry	Freselle con pomodoro e basilico	Spaghetti al nero di seppia	Penne pomodoro capperi e acciughe	Tortellini in salsa rosa
Passato di verdure	Sedani prosciutto e zucchini	Ravioli burro e salsa	Risotto all'ortolana	Farfalla pomodoro fresco e basilico	Sedani gamberi e zucchini	Spaghetti alla carrettiera
Strangozzi alle melanzane	Ravioli di magro al gratin	Risotto alla milanese	Pasta con le sarde	Insalata di riso	Rigatoni alla silana	Frittata di pasta
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso a pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Pollo arrosto	Caprese	Scaloppina alla pizzaiola	Roast-beef	Nasello in salsa verde	Parmigiana di melanzane	Bastoncino di pesce
Merluzzo alla livornese	Salmone agli aromi	Tonno e fagioli	Polpo e patate	Scaloppina di Tacchino	Sogliola frita	Arrosto misto
I involtini alla russa	Petto di pollo alla salvia	Arista agli aromi	Girelline di frittata dorate ai profumi dell'orto	Pomodori ripieni tonno e malonese	Crostini alla salsiccia	Omelette al prosciutto
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina al ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p., gorgonzola, caciocavallo)						
Pomodori in insalata	Pinzimonio	Insalata mista	Cetrioli	Insalata e pomodori	Carote all'aceto balsamico	Insalata mista con mais
Bietola all'olio	Fagiolini alla mentuccia	Zucchine trifolate	Melanzane al funghetto	Piselli al prosciutto	Verdure alla contadina	Patate arrosto
Melanzane marinate all'aceto	Patate prezzemolate	Insalata di Pomodori con basilico	Patate fritte	Fagiolini in umido	Zucchine fiammè	Tris di verdure alla griglia
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt o bevanda o dolce)

MENU ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù ESTATE -- SETTIMANA 4 - Cena

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pappa pomodoro con crostini	Linguine allo scoglio	Risotto allo zafferano	Trancio di Pizza	Maccheroni al limone	Pennette all'arrabbiata	Ravioli al pomodoro fresco e basilico
Gnocchetti all'ortolana	Pennette ai quattro formaggi	Spaghetti aglio e olio	Minestra di cereali	Penne alle melanzane	Insalata di farro	Risotto ai frutti di mare
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, codotta, caciocavallo, provola, emmenthal)						
Arista in salsa di noci	Calamari in umido	Straccetti all'aceto balsamico	Spezzatino con verdure novelle	Peperoni ripieni	Baccalà con salsa di limone e capperi	Prosciutto e melone
Insalata di pesce	Spiedini di carne e verdura	Tacchino arrosto	Tortino di verdure	Frittata di zucchine	Coniglio alla cacciatora	Filetti di trota salmonata al limone
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, capocollo, bresaola, prosciutto cotto s.p, gorgonzola, caciocavallo)						
Zucchine alla menta	Insalata e olive	Misto di verdure saltate	Bietola all'olio	Insalata mista con mais	Cicoria all'agro	Pomodori in insalata
Insalata di Pomodori e cetrioli	Carote all'olio	Insalata di finocchi	Insalata e radicchio	Piselli all'olio	Verdure grigliate al basilico	Spinaci al burro
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù AUTUNNO – SETTIMANA 1 - Pranzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Lasagne al ragù vegetale	Fettuccine al ragù di carne	Gnocchi al gorgonzola	Linguine con i moscardini	Maccheroni alla chitarra	Spaghetti alle vongole	Tortellini panna e prosciutto
Pasta e patate	Fusilli funghi e piselli	Pasta e fagioli alla paesana	Mafalde alle verdure croccanti	Tagliatelle con panna, fave e limone	Penne ai 4 formaggi	Orecchiette pomodoro e ricotta stagionata
Arancini di riso	Riso e lenticchie	Risotto ai carciofi	Risotto con spinaci	Risotto ai funghi	Sformato di pasta con verdure	Pasta e ceci
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal), PIZZA						
Polpette al pomodoro	Pollo arrosto	Spezzatino bovino	Scaloppina alla pizzaiola	Frittata con cipolle di Tropea	Sformato di baccalà con i funghi	Arista arrosto
Fritto di mare	Pesce al pomodoro con capperi e olive	Salmone grigliato	Bollito in salsa verde	Wurstel farciti al formaggio	Involtili di pollo	Tonno e fagioli
Tacchino arrosto	Scaloppina al limone	Frittata di verdure	Sogliola alla mugnola	Baccalà alla livornese	Brasato di manzo	Hamburger alla griglia
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina al ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, salsiccia calabrese, capicola, bresaola, prosciutto cotto s.p., gorgonzola, caciocavallo)						
Insalata mista con mais	Insalata mista	Carote stufate	Insalata mista con olive	Finocchi filè	Cavolo cappuccio filè	Carote prezzemolate
Patate arrosto	Splnaci olio	Verdure al vapore	Cavolfiore all'olio	Funghi e zucca trifolati	Piselli all'olio	Verdure pastellate
Cavolo saltato	Verdure al forno	Finocchi gratinati	Cipolline stufate	Fagioli e mais	Carote all'aceto balsamico	Patate in padella
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

~MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

- MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)
- MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)
- MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù AUTUNNO – SETTIMANA 2 - Cena

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Risotto con erbe e pancetta	Sedani ai quattro formaggi	Minestra di lenticchie	Risotto con indivia	Canarozzetti allo zafferano	Quadrucchi in brodo	Strozzapreti alla salsiccia
Tagliolini allo scoglio	Penne tonno e olive	Spaghetti all'amatriciana	Polenta al ragù di carne	Minestrone con farro	Maccheroni alla chitarra	Fettuccine cacio e pepe
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal), PIZZA						
Pollo arrastato	Sogliola ai carciofi	Trance di salmone al lime	Tortino di spinaci	Petto di pollo al limone	Bocconcini di tacchino al limone	Persico al forno
Frittata di anelli	Cotoletta alla milanese	Roast beef	Filetti di merluzzo alle erbe	Coda di rospo al latte	Fagioli saporiti	Saltimbocca alla romana
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina ai ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, salsiccia calabrese, capicola, bresaola, prosciutto cotto s.p., gorgonzola, brie, caciocavallo)						
Cicoria saltata	Cipolline all'aceto balsamico	Radicchio grigliato	Finocchi all'agro	Spinaci all'olio	Finocchi gratinati	Piselli saltati
Insalata con olive	Insalata e carote file	Patate prezzemolate	Crudité di verdure	Insalata mista	Insalata e radicchio	Insalata con mais

Alternative sempre disponibili: insalata verde e verdura cotta

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)
MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)
MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù AUTUNNO – SETTIMANA 3 - Cena

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	SABATO	DOMENICA
Risotto ai funghi	Minestra d' legumi	Sedani alla norma	Penne alla boscaiola	Risotto con cardioli	Pasta e patate	Cannelloni al funghi e prosciutto
Capparelli in brodo	Fusilli sul baccalà	Maccheroni al prosciutto	Linguine allo scoglio	Spaghetti piccanti con gamberetti	Mezze penne al cavolfiore in agrodolce	Farfalle al salmone
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal), PIZZA						
Arrosto di vitello al rosmarino	Merluzzo al pomodoro	Scaloppina alla checca	Frittata con verdure	Scaloppina al vino bianco	Filetti di merluzzo al forno	Pollo arrosto
Platessa dorata	Polpette di verdure	Sgombro al limone	Tacchino ripieno	Salmone marinato	Spezzatino di manzo con patate	Moscardini alle olive
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fettina al ferri, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, salsiccia calabrese, capicola, bresaola, prosciutto cotto s.p.gorgonzola, caciocavallo)						
Patate al forno	Broccoletti saltati	Misto verdure grigliate	Fagiolini all'olio	Spinaci all'agro	Patate prezzemolate	Purè di zucca
Cipollotti al gratin	Ceci al rosmarino	Insalata con mais	Crudité di verdure	Insalata mista	Verdure stufate	Insalata con olive
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						

+ PANE
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)
MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)
MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi

Proposta di Menù AUTUNNO – SETTIMANA 4 - Cena

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Riso al curry	Tortellini rosè	Risotto zucca e salvia	Spaghetti alla carbonara	Gnocchi al pomodoro	Cappelletti in brodo	Unguline allo scoglio
Minestra di legumi	Riso con lenticchie	Pasta e patate	Cannelloni all'Abruzzese	Minestrone con riso	Risottino alla braccia di ferro	Pasta e Ceci
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Riso o pasta all'olio, al burro, al pomodoro, Formaggio (mozzarella, stracchino, caciotta, caciocavallo, provola, emmenthal), PIZZA						
Polpettone con verdure	Pollo arrosto	Merluzzo agli aromi	Hamburger ai peperoni	Tonno e fagioli	Filetto di mare prezzemolato	Nasello in salsa verde
Trota affumicata marinata	Frittata con erbe	Tortino di spinaci	Bocconcini di pesce fritto	Roast-beef	Spezzatino con patate	Gallina in crosta
ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI: Fattina al ferro, Stracchino, Mozzarella, Piatto freddo: Combinazione di salumi (prosciutto crudo, speck, mortadella bologna, salame di milano, salame toscano, salsiccia calabrese, capicola, bresaola, prosciutto cotto s.p.p.gorgonzola, caciocavallo)						
Purea di patate	Spinaci saltati	Insalata mista con mais	Cicoria all'agro	Finocchi trifolati	Spinaci all'agro	Insalata verde
Insalata con olive nere	Insalata e radicchio	Patate lesse	Cavolfiore all'olio	Crudité di verdure	Radicchio	Carote al burro
Alternative sempre disponibili: Insalata verde e verdura cotta						
+ PANE						
+ FRUTTA DI STAGIONE (o yogurt)						

MENÙ ALTERNATIVI SEMPRE PRESENTI:

MENÙ VEGETARIANO (vedere apposito schema)

MENÙ PER CELIACI (vedere apposito schema)

MENÙ per utenti con necessità per patologie o per motivi etico-religiosi