

**Dal 3 AL 28 FEBBRAIO 2020**

<i>Dal 03/02 al 07/02 2020</i>	<i>Dal 10 /02 al 14/02 2020</i>	<i>Dal 17/02 al 21/02 2020</i>	<i>Dal 24/02 al 28/02 2020</i>
<u>Lunedì</u> Risotto con piselli Uova sode Bieta* e carote al vapore Pane e frutta	<u>Lunedì</u> Insalata e radicchio rosso frico con polenta Pane e frutta	<u>Lunedì</u> Pasta con i broccoli Prosciutto cotto Finocchi e sedano rapa al vapore Pane e frutta	<u>Lunedì</u> CARNEVALE
<u>Martedì</u> Pasta con il cavolfiore Stracchino e montasio Finocchi e cappucci Pane integrale e frutta	<u>Martedì</u> Brodo vegetale con pastina Polpette di manzo patate arrosto Pane integrale e frutta	<u>Martedì</u> Riso alla parmigiana Hamburger di ceci Insalata e radicchio rosso Pane integrale e frutta	<u>Martedì</u> CARNEVALE
<u>Mercoledì</u> Insalata con radicchio rosso Lasagne al ragù Pane e frutta	<u>Mercoledì</u> Orzotto con porro Fesa di tacchino arrosto Insalata con fagioli e cappuccio Pane e frutta	<u>Mercoledì</u> Passato di verdura con crostini Scaloppine di pollo Purè di patate Pane e frutta	<u>Mercoledì</u> CARNEVALE
<u>Giovedì</u> Crema di cannellini con pastina Bocconcini di pollo impanati al forno Patate arrosto Pane e frutta	<u>Giovedì</u> Pasta integrale all'olio e parmigiano Platessa* al forno Piselli* e fagiolini * al tegame Pane e frutta	<u>Giovedì</u> Insalata con radicchio rosso e cappuccio Pasta integrale al ragù (piatto unico) Pane e frutta	<u>Giovedì</u> Polenta con calamari in rosso Insalata, radicchio e cappuccio Pane e frutta
<u>Venerdì</u> Riso alla parmigiana merluzzo* alla livornese fagiolini* e carote Pane e frutta	<u>Venerdì</u> Gnocchi di patate al burro Frittata con porri Insalata e carote Pane e frutta	<u>Venerdì</u> <u>Menù di Carnevale</u> Rollè di sfoglia alle verdure con montasio Patate al forno Frutta fresca Crostoli di Carnevale	<u>Venerdì</u> Riso allo zafferano Asiago e robiola Cavolfiore e broccoli al tegame Pane e frutta

* = Prodotto surgelato

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche della materie prime utilizzate sono definite nel Capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

I contorni potranno variare nella tipologia in base alla disponibilità del mercato, la modalità di preparazione indicata è quella suggerita.