

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Ravioli di magro olio e salvia Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione ☞	Pasta biologica al pomodoro e basilico Frittata con porri Δ “ Insalata di stagione ☞	Carote julienne Pizza margherita Gelato	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione ☞
<b>MARTEDÌ</b>	Risotto alla parmigiana Formaggio (caciotta biologica) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione ☞	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni al forno Frutta fresca di stagione ☞	Pasta biologica al pomodoro Crocchette con lenticchie Δ “ <i>Pomodori in insalata</i> Frutta fresca di stagione ☞	Insalata di riso Frittata Δ “ Insalata di stagione ☞ Frutta fresca di stagione ☞
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pomodori con ceci Pizza margherita Gelato	Misto insalata ☞ e pomodori Lasagne alla bolognese Frutta fresca di stagione ☞	Ravioli di magro olio e salvia Cotoletta di lonza alla milanese Δ “ <i>Insalata di stagione</i> ☞ Frutta fresca di stagione ☞	Pasta biologica olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con carote Frutta fresca di stagione ☞
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta biologica agli aromi Merluzzo gratinato Erbe all'olio Frutta fresca di stagione ☞	Risotto e piselli Formaggio (mozzarella) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione ☞	Risotto e zucchine Formaggio (primo sale) Patate arrosto Frutta fresca di stagione ☞	Insalata di farro biologico con pesto e pomodori Rusticelle di pollo Δ “ Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione ☞
<b>VENERDÌ</b>	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico con tonno Tortino con ricotta, erbe e cannellini Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione ☞	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Insalata di merluzzo con mais Carote julienne Frutta fresca di stagione ☞	Orzotto biologico allo zafferano Tonno Misto insalata e pomodori Frutta fresca di stagione ☞	Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ☞

☞ A rotazione secondo disponibilità

Δ Cottura al forno

“ con utilizzo di uova biologiche

Mele, pere, arance ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

 Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.  
Una settimana al mese viene proposto pane biologico.

Emissione: Direttore GOP – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Amministratore Unico – Fabrizio De Fabritiis

Validità: dal 16/04/2018 al 19/10/2018