



**PRIMI PIATTI**

**SECONDI PIATTI**

**CONTORNI**

<b>LUN</b> <b>29</b> aprile	1	pasta carciofi e speck					s	A	scaloppine al limone				L	s	P	zucchine trifolate	v		
	2	pasta ricotta e piselli	v	a	fs	L		B	frittata pancetta e patate					s	Q	fagiolini vap	v		
	3	tortellini in brodo		u	sd	L	s	C	grana con verdure alla griglia	v			L		R	insalata mista	v		
	4	pasta bianca	v					D	insalata pomodori e feta			u	p	L	S	insalata capricciosa	v	u	
	5	riso bianco	v					E	bistecca ai ferri						T	Patatine in sacchetto	v		
	6	frutta	v					F	carne bianca ai ferri						X	budino cioccolato	v		L
	7	yogurt	v			L		G	pancetta e brie				L	s	Y	budino vaniglia	v		L
	8	cream caramel	v					H	prosciutto cotto naturale g 100					s	Z	yogurt soia	v		
	9	formaggio g 60	v			L		I	affettati misti g 100					s	W	yogurt	v		L
	10	riso al burro	v			L		L	mozzarella g 100	v			L						
								M	carne scatola				sd						
								N	tonno sc.la marchi diversi										

<b>MAR</b> <b>30</b> aprile	1	pasta alle olive	v					A	polpette al marsala				si		P	patate prezzemolate	v		
	2	pennette alla carbonara		u		L	s	B	focaccia cotto ed emmenthal				L	s	Q	cavolini di bruxelles umido	v		
	3	pasta e fagioli	v		sd			C	tomino	v			L		R	insalata verde	v		
	4	pasta bianca	v					D	insalatona delicata				L	s	S	barbabietole	v		
	5	riso bianco	v					E	bistecca ai ferri						T	patatine in sacchetto	v		
	6	frutta	v					F	carne bianca ai ferri						X	budino cioccolato	v		L
	7	yogurt	v			L		G	taleggio e cotto				L	s	Y	budino vaniglia	v		L
	8	torta	v		u	L		H	prosciutto cotto naturale g 100					s	Z	yogurt soia	v		
	9	formaggio g 60	v			L		I	affettati misti g 100					s	W	yogurt	v		L
	10	insalata di farro con verdure	v		sd			L	mozzarella g 100	v			L						
								M	polpettine di soia in umido				sd						
								N	tonno sc.la marchi diversi				p						

<b>MER</b> <b>01</b> maggio	1	<b>FESTA</b>							A	<b>FESTA</b>							P	<b>FESTA</b>						
	2								B								Q							
	3								C								R							
	4								D								S							
	5								E								T							
	6								F								X							
	7								G								Y							
	8								H								Z							
	9								I								W							
	10								L															
								M																

<b>GIO</b> <b>02</b> maggio	1	casoncelli al ragù		u			s	A	tacchino ai ferri						P	finocchi al vapore	v		
	2	pasta broccoli e pecorino	v			L		B	lonza tonnata			u	p	s	Q	peperonata	v		
	3	crema di zucchine e patate	v		sd			C	sofflè di broccoli su letto di pomodoro	v			L		R	insalata verde	v		
	4	pasta bianca	v					D	insalatona prosciutto e mozzarella				L	s	S	finocchi e carote	v		
	5	riso bianco	v					E	bistecca ai ferri						T	patatine in sacchetto	v		
	6	frutta	v					F	carne bianca ai ferri						X	budino cioccolato	v		L
	7	yogurt	v			L		G	salame e asiago	v			L		Y	budino vaniglia	v		L
	8	ananas fresco	v		u	L		H	prosciutto cotto					s	Z	yogurt soia	v		
	9	formaggio g 60	v			L		I	affettati misti g 100					s	W	yogurt	v		L
	10	cous cous con pollo e verdure			sd			L	mozzarella g 100	v			L						
								M	carne scatola										
								N	tonno sc.la marchi diversi				p						

<b>VEN</b> <b>03</b> maggio	1	risotto alla milanese	v	si	sd	L		A	passera alla livornese				p		P	carote al vapore	v		
	2	pasta al tonno piccante			*	p		B	kebab						Q	piselli in umido	v		
	3	pasta e patate			sd			C	crostata con cipolle	v		u	L		R	insalata mista	v		
	4	pasta bianca	v					D	insalatona pollo e zucchine						S	pomodori e mais	v		
	5	riso bianco	v					E	bistecca ai ferri						T	patatine in sacchetto	v		
	6	frutta	v					F	carne bianca ai ferri						X	budino cioccolato	v		L
	7	yogurt	v			L		G	crescenza	v			L		Y	budino vaniglia	v		L
	8	pesche sciroppate	v					H	prosciutto crudo e grana					s	Z	yogurt soia	v		
	9	formaggio g 60	v			L		I	affettati misti g 100					s	W	yogurt	v		L
	10	pasta integrale al pesto	v		fs	L		L	mozzarella g 100	v			L						
								M	seitan in insalata	v									
								N	tonno sc.la marchi diversi				p						

informazione ai clienti: il preparato per brodo utilizzato nelle nostre pietanze, e' di derivazione vegetale  
i prodotti ittici in menù sono surgelati/congelati

**IN ROSSO:** ALIMENTI CONTENENTI GLUTINE  
**S:** ALIMENTI CONTENENTI CARNE DI SUINO  
**A:** ALIMENTI CONTENENTI AGLIO  
**L:** ALIMENTI CONTENENTI LATTICINI  
**SD :** ALIMENTI CONTENENTE SEDANO  
**V :** PIETANZA PRIVA DI CARNE E DERIVATI

**FS** ALIMENTO CONTENENTE FRUTTA SECCA E ARACHIDI  
**\*** ALIMENTO CONTENENTE PEPPERONCINO PICCANTE  
**C :** ALIMENTI CONTENENTI CROSTACEI  
**U:** ALIMENTI CONTENENTI UOVA O PRODOTTI DERIVATI  
**SE:** ALIMENTI CONTENENTI SESAMO  
**P :** PIETANZA CONTENENTE PESCE O DERIVATI

**IN GIALLO:** PIETANZA ADATTA AD UN REGIME ALIMENTARE VEGANO