



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
Riferimento tabella ATS	C 9	L 4	U 2	P 5	F 3
1° SETTIMANA 16/11-20/11	Pasta al ragù di manzo Insalata Pane Frutta	Risotto allo zafferano Piselli in umido Zucchine al vapore Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata con verdure Finocchi Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce con olive Verdura cotta mista Pane Frutta	Pasta con ricotta e pomodoro Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	U 6	P 1		L 2
2° SETTIMANA 23/11-27/11	Pasta al pomodoro Formaggio Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata Cavolfiori Pane Frutta	Risotto alla zucca Pesce al forno Carote a julienne Pane Frutta	<b>MENU BIANCO</b> Risotto con ricotta Arrostito di lonza con crema di latte Finocchi Pane Pera	Polenta Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13	F 10	U 1	L 6	C 9
3° SETTIMANA 30/11-4/12	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con verdura Broccoli Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di piselli gratinate Zucchine al vapore Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS			F 4	C 9	P 2
4° SETTIMANA 7/12-11/12	VACANZE PER L'IMMACOLATA	VACANZE PER L'IMMACOLATA	Pasta allo zafferano Formaggio Zucchine all'olio evo Pane integrale Frutta	Polenta Brasato di manzo Carote al vapore Pane Frutta	Pasta agli aromi Crocchette di pesce Carote a julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 3	U 2	P 5		L 4
1° SETTIMANA 14/12-18/12	Pasta con ricotta e pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata con verdure Finocchi Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce con olive Verdura cotta mista Pane Frutta	<b>MENU DI NATALE</b> Polenta con spezzatino di manzo in umido con verdure Carote al forno Pane Pandoro	Risotto allo zafferano Piselli in umido Zucchine al vapore Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	C 10			
2° SETTIMANA 21/12-22/12	Pasta al pomodoro Formaggio Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pasta alle melanzane Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta	VACANZE DI NATALE	VACANZE DI NATALE	VACANZE DI NATALE
Riferimento tabella ATS				P 13	C 9
3° SETTIMANA 7/1-8/1	VACANZE DI NATALE	VACANZE DI NATALE	VACANZE DI NATALE	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini Pane Frutta



## Scuole di Scanzorosciate - CC Meta di Azzano San Paolo

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	F 4	C 9	L 3	P 2	U 4
4° SETTIMANA 11/1-15/1	Pasta allo zafferano Formaggio Zucchine all'olio evo Pane integrale Frutta	Polenta Brasato di manzo Carote al vapore Pane Frutta	Pasta con ceci e aromi Insalata mista Pane Frutta	Pasta agli aromi Crocchette di pesce Carote a julienne Pane Frutta	Riso con piselli Uovo strapazzato Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	C 9	P 5	F 3		L 4
1° SETTIMANA 18/1-22/1	Pasta al ragù di manzo Insalata Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce con olive Verdura cotta mista Pane Frutta	Pasta con ricotta e pomodoro Fagiolini Pane Frutta	<b>MENU VERDE</b> Gnocchi con crema di pesto e broccoli Frittata con zucchine Insalata verde con olive verdi Pane Kiwi / Miagawa	Risotto allo zafferano Piselli in umido Zucchine al vapore Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	P 1	L 2	U 6	C 10
2° SETTIMANA 25/1-29/1	Pasta al pomodoro Formaggio Carote al vapore Pane integrale Frutta	Risotto alla zucca Pesce al forno Carote a julienne Pane Frutta	Polenta Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata Cavolfiori Pane Frutta	Pasta alle melanzane Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13	F 10	U 1	L 6	C 9
3° SETTIMANA 1/2-5/2	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con verdura Broccoli Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di piselli gratinate Zucchine al vapore Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	L 3	P 2		U 4
4° SETTIMANA 8/2-12/2	Pasta allo zafferano Formaggio Zucchine all'olio evo Pane integrale Frutta	Pasta con ceci e aromi Insalata mista Pane Frutta	Pasta agli aromi Crocchette di pesce Carote a julienne Pane Frutta	<b>MENU CARNEVALE</b> Pasta tricolore al profumo di basilico Fusi di pollo al forno Insalata mista con olive Pane Chiacchiere	Riso con piselli Uovo strapazzato Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS			F 3	C 9	P 5
1° SETTIMANA 15/2-19/2	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Pasta con ricotta e pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Pasta al ragù di manzo Insalata Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce con olive Verdura cotta mista Pane Frutta



## Scuole di Scanzorosciate - CC Meta di Azzano San Paolo

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	F 4	L 2	U 6	C 10	P 1
2° SETTIMANA 22/2-26/2	Pasta al pomodoro Formaggio Carote al vapore Pane integrale Frutta	Polenta Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata Cavolfiori Pane Frutta	Pasta alle melanzane Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla zucca Pesce al forno Carote a julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13	F 10	C 9	L 6	U 1
3° SETTIMANA 1/3-5/3	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di piselli gratinate Zucchine al vapore Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con verdura Broccoli Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	P 2	U 4	C 9	L 3
4° SETTIMANA 8/3-12/3	Pasta allo zafferano Formaggio Zucchine all'olio evo Pane integrale Frutta	Pasta agli aromi Crocchette di pesce Carote a julienne Pane Frutta	Riso con piselli Uovo strapazzato Fagiolini Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Carote al vapore Pane Frutta	Pasta con ceci e aromi Insalata mista Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	C 9	L 4	U 2	P 5	F 3
1° SETTIMANA 15/3-19/3	Pasta al ragù di manzo Insalata Pane Frutta	Risotto allo zafferano Piselli in umido Zucchine al vapore Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata con verdure Finocchi Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce con olive Verdura cotta mista Pane Frutta	Pasta con ricotta e pomodoro Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	U 6	C 10	P 1	L 2
2° SETTIMANA 22/3-26/3	Pasta al pomodoro Formaggio Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata Cavolfiori Pane Frutta	Pasta alle melanzane Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla zucca Pesce al forno Carote a julienne Pane Frutta	Polenta Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13		C 9		
3° SETTIMANA 29/3-2/4	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore Pane Frutta	<b>MENU VEGETARIANO</b> Ravioli di magro agli aromi ½ porzione Asiago DOP Insalata mista con carote Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini Pane Frutta	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA



## Scuole di Scanzorosciate - CC Meta di Azzano San Paolo

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
Riferimento tabella ATS			F 4	C 9	P 2
4° SETTIMANA 6/4-9/4	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta allo zafferano Formaggio Zucchine all'olio evo Pane integrale Frutta	Polenta Brasato di manzo Carote al vapore Pane Frutta	Pasta agli aromi Crocchette di pesce Carote a julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	C 9	U 2	P 5	F 3	L 4
1° SETTIMANA 12/4-16/4	Pasta al ragù di manzo Insalata Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata con verdure Finocchi Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce con olive Verdura cotta mista Pane Frutta	Pasta con ricotta e pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Risotto allo zafferano Piselli in umido Zucchine al vapore Pane Frutta

*Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.*

*Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.*

*Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).*

*Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.*

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.