

PRIMA SETTIMANA DAL 20 AL 24 OTTOBRE		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro	Pasta di semola, pomodoro pelato, olio evo, cipolla, parmigiano grattugiato
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
	Zucchine gratinate/trifolate	Zucchine, pangrattato, olio evo/ zucchine, prezzemolo, cipolla
	Pane integrale	Zuccinne, pangrattato, ono evo/ zuccinne, prezzemoio, cipona
	Frutta fresca di stagione*	
	Fruita fresca di Stagione	
MARTEDI'	Riso alla crema di zucchine	Riso, zucchine, olio evo, parmigiano grattugiato, sedano, carota, cipolla
	Frittata	Uovo, parmigiano grattugiato, latte, limone grattugiato, olio evo
	Carote julienne	Carote, olio evo
	Pane integrale	
	Frutta fresca di stagione*	
MERCOLEDÌ	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola, parmigiano grattugiato, olio evo
	Mozzarella	Mozzarella
	Pomodoro	Pomodoro, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*	
GIOVEDÌ	Minestra pasta e fagioli cannellini	Pasta di semola, fagioli cannellini, pomodoro, sedano, carota, cipolla, brodo vegetale, parmigiano
		grattugiato, olio evo
	Straccetti di pollo gratinati	Petto di pollo, pangrattato, olio evo, cipolla q.b.
	Insalata di cetrioli e pomodori	cetrioli e pomodori, olio evo
	Pane	
	Frutta fresca di stagione*	
VENERDÌ		
	Orzo al pomodoro	Orzo, pomodoro pelato, olio evo, cipolla, parmigiano grattugiato
	Filetto di platessa panato al forno/ filetto infarinato	Filetto di Platessa surgelato, pangrattato/farina, scorza di limone grattugiata, aglio, prezzemolo, olio evo
	Insalata mista	Lattuga romana, carote, olio evo
	Pane	
	Macedonia/frutta fresca di stagione*	Frutta fresca di stagione*, succo di limone;

<sup>\*</sup>in base al grado di maturazione e all'offerta/disponibilità di mercato stagionale