

PRIMA SETTIMANA DAL 17 al 21 MARZO 25		Ingredienti con grammature per 12- 36 mesi
LUNEDÌ	Minestra in brodo vegetale con riso	Brodo vegetale con verdure miste: carote, bietola o zucca, patata, cipolla, sedano q.b. riso (35), parmigiano (5), olio evo (4),
	Frittata al forno	uovo (50), latte, parmigiano, scorza di limone, olio evo (2)
	Carote al vapore	carote (70) olio evo (3)
	pane integrale	Pane (15)
	Frutta fresca di stagione*	Frutta (40)
MARTEDÌ	Pasta con olio e parmigiano	Pasta (35), olio evo (4), parmigiano grattugiato (5)
	Polpette di pollo / tacchino	Carne di pollo/tacchino (35), olio evo (3), carote, uovo, latte, mollica di pane q.b.
	Zucca e patate a tocchetti	Zucca (35), patate (35), olio evo (3)
	Pane	Pane (15)
	Frutta fresca di stagione*	Frutta (40)
MERCOLEDÌ	Pastina in crema di ceci passati	pastina (25), ceci secchi (15) oppure Ceci in scatola (40), olio evo (5), parmigiano grattugiato (5)
	Formaggio grana/robiola	formaggio grana (10) /robiola (15)
	Bietola	Bietola (70), olio evo (3)
	pane	Pane (15)
	Frutta fresca di stagione*	Frutta (40)
GIOVEDÌ	Pasta con crema di carote	Pasta (35), pomodoro (q.b.), carote, parmigiano (5), olio evo (5), cipolla, sedano q.b.
	Polpette di manzo e spinaci	Manzo magro (35), spinaci (70), olio evo (3) uovo, mollica di pane e/o pangrattato, parmigiano grattugiato (q.b.)
	Pane	Pane (15)
	Frutta fresca di stagione*	Frutta (40)
VENERDÌ	Orzo al pomodoro	Orzo (35), olio evo (4), pomodoro, parmigiano (5)
	Polpetta di pesce	Merluzzo (40), olio evo (3), pangrattato e uovo q.b.
	Purea di patate	Patate (70), latte (10), olio evo (2), parmigiano (3)
	Pane	Pane (15)
	Frutta fresca di stagione*	Frutta (40)

*in base al grado di maturazione e all'offerta/disponibilità di mercato stagionale1