


SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	19/10/20 30/11/20	Riso al pomodoro Crocchette di pesce al forno Verdura cruda di stagione	Passatelli in brodo Tacchino Broccoli al vapore	Pasta* al ragù Frittatina alle verdure Insalata gentile	Vellutata di zucca con crostini Polpettone Purè	Farfalle* all'olio Formaggio fresco Mix di legumi**
					<b>Dessert: Biscotti frollino</b>	
2	26/10/20 07/12/20	Pasta* al ragù Tortino di patate Carote e cavolo cappuccio	Pasta* alle zucchine Polpettine al forno Verdura cruda di stagione	Pasta* all'olio Cotoletta di pesce al forno Finocchi gratinati	Maltagliati e fagioli Verdura cruda di stagione Zucchine al vapore	Riso al pomodoro Parmigiano Fagiolini al vapore**
					<b>Dessert: Plumcake</b>	
3	02/11/20 14/12/20	Pasta* in salsa vegetariana Petto di pollo Patate duchessa	Crema di legumi con pastina Formaggio fresco Insalata gentile	Pasta* al ragù Sformato al forno Carote e finocchi julienne	Riso al pomodoro Rollata con verdure Bietola e carote al vapore	Pasta* all'olio Pesce al forno Verdura cruda di stagione
					<b>Dessert: Ciambellina</b>	
4	09/11/20 21/12/20	Gobbin* al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Insalata mista	Pizza margherita Prosciutto cotto Bietola in guazzetto	Zuppa imperiale Verdura cruda di stagione Mix di legumi al vapore**	Pasta* alle verdure Polpettine di carne Carote baby al vapore	Pasta al sugo di pesce Frittatina agli spinaci Insalata gentile
					<b>Dessert: Yogurt alla frutta</b>	
5	16/11/20 28/12/20	Riso alla zucca Svizzera di manzo Bietola al vapore	Pasta e ceci Verdura cruda di stagione Carote al vapore	Gobbin* al pomodoro Cotoletta di pesce Carote e zucchine filangè	Pasta* al ragù Hamburger di verdure Purè	Farfalle* all'olio Pollo al forno Misticanza
					<b>Dessert: Torta margherita</b>	
6	23/11/20 04/01/21	Pasta* al pomodoro Polpettine al forno Carote julienne	Pasta* all'olio Hamburger di vitello Finocchi gratinati	Pasta* al ragù Frittatina al forno Fagiolini al vapore**	Riso e fagioli Verdura cruda di stagione Fantasia di verdure gratinate	Pasta* al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda di stagione
					<b>Dessert al cacao</b>	

#### INFORMAZIONI:

- (\*) PASTA FORMATO PICCOLO
- TUTTI I GIORNI FRUTTA DI STAGIONE; FORMAGGIO GRATTUGIATO (in abbinamento al primo piatto; FRUTTA DI STAGIONE
- \*\* in quantità raccomandata (legumi secchi Infanzia gr 25/30, legumi freschi Infanzia gr 80);
-  PESCE SURGELATO