



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>TABELLA 1</b> 24/06-28/06 29/07-02/08 02/09-06/09	Pranzo Tortellini pg al pomodoro Bocconcini di mozzarella/robiola Fagiolini <b>BIO</b> olio e basilico Pane pg	Pasta pg rucola, noci e limone Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola punta d'anca IGP (a rotazione)/Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure al vapore Pane pg	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori e cavolo cappuccio in insalata Pane pg	Crema di zucchine <b>BIO</b> e patate <b>BIO</b> con menta Pizza pg al pomodoro Ricotta Marmellata alle fragole <b>BIO</b>	Pasta pg al ragù di legumi Merluzzo al limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) Pane rustico pg
<b>TABELLA 2</b> 01/07-05/07 05/08-09/08 09/09-13/09	Pranzo Riso al pomodoro <b>BIO</b> e basilico Tortino pg di ricotta Verdure crude di stagione Pane rustico pg	Ravioli pg burro e salvia Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Insalata di carote <b>BIO</b> , fagiolini <b>BIO</b> e olive verdi/Carote e fagiolini Pane pg	Pasta pg con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato pg Piselli <b>BIO</b> stufati Pane pg	Pasta pg al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci <b>BIO</b> al limone Pane pg	Insalata di riso con fontina e verdure Merluzzo capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Carote grattugiate a produzione integrata/ Zucchine al vapore Pane pg
<b>TABELLA 3</b> 08/07-12/07 12/08-16/08	Pranzo Riso al ragù di cefalo di Orbetello Robiola/ Asiago Contorno di verdure miste al vapore Pane pg	Pasta pg all'olio Extravergine di Oliva <b>BIO</b> e Grana DOP Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi Piselli <b>BIO</b> stufati Pane rustico pg	Insalata di riso Tacchino al limone Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con gomasio Pane pg	Pasta pg al pesto di mandorle Insalatona mista con Tonno all'olio di oliva, carote (da agricoltura integrata), sedano e mais/ Insalata di verdure miste Pane pg	Pasta pg alla pizzaiola Tortino pg di ricotta Bietola <b>BIO</b> al vapore Pane pg
<b>TABELLA 4</b> 15/07-19/07 19/08-23/08	Pranzo Pasta pg con zucchine <b>BIO</b> e salmone Frittata <b>BIO</b> Carote baby <b>BIO</b> Pane pg	Pasta pg al ragù di Vitellone <b>BIO</b> Bocconcini di Grana Padano DOP Fagiolini <b>BIO</b> al vapore Pane pg	Riso al pomodoro <b>BIO</b> e basilico Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Purè di patate <b>BIO</b> Pane rustico pg	Pasta pg aglio e olio Extravergine di Oliva <b>BIO</b> con Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Spinaci <b>BIO</b> al limone Pane pg	Passato di legumi con riso Insalata a produzione integrata, pomodori e mais/ Insalata di pomodori Pane pg con olio extravergine di oliva <b>BIO</b> italiano
<b>TABELLA 5</b> 22/07-26/07 26/08-30/08	Pranzo Pappa pg al pomodoro Pecorino di Pienza da produttori locali o Caciotta <b>BIO</b> di mucca da produttori locali Contorno di verdure miste al vapore Pane pg	Insalata di pasta pg con verdure Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata a produzione integrata, mele e noci Pane pg	Gnocchi pg/Pasta pg al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini <b>BIO</b> stufati Pane pg	Sticks di carote al naturale/ Pomodori in insalata Passato di legumi con riso Dolce pg Pane pg	Pasta pg al pesto Frittata <b>BIO</b> con patate <b>BIO</b> Cavolo cappuccio in insalata Pane rustico pg