



(Settimana: 1) Lunedì 31.03	Martedì 01.04	Mercoledì 02.04 <i>Menù regionali: Toscana</i>	Giovedì 03.04	Venerdì 04.04
Passato di verdura* bio con cereali bio (orzo bio o farro bio) Scaloppina di tacchino agli aromi • Purea • di patate bio Pane bio Frutta bio	Riso bio al pomodoro bio Frittata al forno bio Carote al forno bio Pane bio Frutta bio	Pasta alla senese Pollo alla cacciatora Pisellini* alla toscana Pane toscano Torta alle fragole	Pipe bio al ragù di lenticchie bio Formaggio spalmabile (pz 50 g) Insalata di finocchi bio Pane integrale Mousse di frutta bio	Pasta bio olio bio e parmigiano Polpette di pesce* gratinate • Fagiolini* in umido bio Pane bio Frutta bio
(S: 2) Lunedì 07.04	Martedì 08.04	Mercoledì 09.04 <i>Menù regionali: Emilia</i>	Giovedì 10.04	Venerdì 11.04
Spaghetti bio al pomodoro bio Formaggio parmigiano DOP Costine* bio all'olio bio Pane bio Frutta bio	Riso bio allo zafferano • Tortino bio con ricotta bio Insalata verde e verza bio Pane bio Frutta bio	Tagliatelle al ragù Salame e grana Insalata di pomodori e mais Pane Frutta	Mezze penne bio olio bio e parmigiano Rustichella di pollo dorata con cornflakes • Broccoli bio gratinati Pane integrale Frutta bio	Passato di verdura* bio con pastina bio Burger di pesce* al forno • Patate prezzemolate bio Pane bio Frutta bio
(S: 3) Lunedì 14.04	Martedì 15.04	Mercoledì 16.04	Giovedì 17.04	Venerdì 18.04
Risotto bio alla zucca bio Coscia di pollo al forno Insalata mista bio (no radicchio) Pane bio Frutta bio	Mezze penne bio al pesto di cavolfiori bio Primo sale piemontese bio Carote prezzemolate bio Pane bio Frutta bio	Pasta integrale bio al ragù vegetale* bio Frittata di patate al forno bio Insalata di finocchi bio Pane bio Colomba	Vacanze di Pasqua	
(S: 4) Lunedì 21.04	Martedì 22.04	Mercoledì 23.04	Giovedì 24.04	Venerdì 25.04
Vacanze di Pasqua		Pasta bio all'olio bio e parmigiano Formaggio spalmabile Carote al forno bio Pane bio Frutta bio	Vellutata di zucchine bio con riso bio Hamburger di bovino al pomodoro • Patate al forno bio Pane integrale Frutta bio	Festa della Liberazione
Inizio menù estivo (S: 4) Lunedì 28.04	Martedì 29.04	Mercoledì 30.04 <i>Menù multietnici: Africa</i>	I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine Ortofrutta e prodotti bio secondo disponibilità e stagionalità • : contiene ingredienti bio (pesce*: filetto di platessa, merluzzo o nasello secondo disponibilità)	
Vellutata di verdure* di stagione bio con crostini bio Stracchino bio Insalata di carote bio Pane bio Frutta bio	Spaghetti bio al pomodoro bio Frittata al parmigiano • Insalata verde e pomodori bio Pane bio Budino al cioccolato bio	Cous cous Spezzatino di pollo Verdure miste con ceci Pane arabo Macedonia di frutta		