

lunedì	9-set	lunedì	16-set	lunedì	23-set	lunedì	30-set
PIPETTE ALL'OLIO E GRANA		TORTELLI AL BURRO E SALVIA		SEDANINI AL POMODORO E RICOTTA		RISO PISELLI E PROSCIUTTO	
FESA DI TACCHINO		STRACCIATELLA DI UOVA		SALAMELLA DI MAIALE		MERLUZZO GRATINATO	
VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA	
Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta	
martedì	10-set	martedì	17-set	martedì	24-set	martedì	1-ott
RISOTTO ALLA PARMIGIANA		NOCCIOLINE AL RAGU'		RISOTTO ALLA ZUCCA		MEZZE PENNE ALLE ZUCCHINE	
PERSICO ALLE VERDURE		FORMAGGIO FRESCO LATTERIA		POLPETTE DI CECI		ARISTA DI MAIALE AL LATTE	
VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA	
Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta	
mercoledì	11-set	mercoledì	18-set	mercoledì	25-set	mercoledì	2-ott
GNOCCHI AL POMODORO		PENNETTE ALL'OLIO E GRANA		LASAGNE AL RAGU' AL FORNO		PASTA AL SALMONE	
MOZZARELLA		FETTINA DI MANZO		FORMAGGIO FRESCO LATTERIA		POLPETTONE DI CARNI BIANCHE	
VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA	
Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta	
giovedì	12-set	giovedì	19-set	giovedì	26-set	giovedì	3-ott
SEDANINI ALLE ZUCCHINE		RISOTTO ALLA MILANESE		PIPETTE ALL'OLIO E GRANA		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO	
POLPETTE DI FAGIOLI		INSALATA DI PESCE		SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE		STRACCIATELLA DI UOVA E GRANA	
VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA	
Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta	
venerdì	13-set	venerdì	20-set	venerdì	27-set	venerdì	4-ott
MEZZE PENNE RICOTTA ED ERBA CIPOLLINA		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		PENNETTE AL TONNO		PIZZA MARGHERITA	
HAMBURGER DI POLLO		CORDON BLUE DI MELANZANE		FISH BURGER		MOZZARELLA	
VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA		VERDURA CRUDA O COTTA	
Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta		Pane e frutta	

NEI MENU' SPECIALI SU AUTORIZZAZIONE VENGONO PREPARATE PIETANZE ALTERNATIVE A SECONDA DELLE VARIE INTOLLERANZE E ALLERGIE.

NEI MENU' DI CHI SOFFRE DI CELIACHIA LE PIETANZE SONO PREPARATE RIGOROSAMENTE CON PRODOTTI SENZA GLUTINE E IN MODO CHE COMUNQUE NON NE VENGANO IN CONTATTO.

*Verdura di stagione, carni e prodotti derivati dal latte provenienti principalmente da fornitori locali.

Prodotti biologici utilizzati: olio extravergine d'oliva, pasta, passata di pomodoro o pelati