

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Merenda Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica
	Pranzo ● Passato di verdura con crostini ● Pizza Margherita Artig. ● Carote Bio Julienne	● Pasta Olio evo e Parmigiano A.Q. ● Cotoletta di pollo al forno ● Insalata ● Pane Artigianale	● Insalata di pasta con verdure, prosciutto cotto A.Q. e formaggio ● Crocchette di lenticchie ● Carote Bio Julienne ● Pane Artigianale	● Pasta alle zucchine ● Polpette di vitellone ● fagiolini ● Pane Artigianale	● Risotto al pomodoro Bio ● Halibut agli aromi ● Piselli ● Pane Artigianale
	Merenda Gelato	Frutta fresca di stagione biologica	Yogurt alla frutta	Pane artigianale e marmellata	Frutta Fresca di Stagione Biologica
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2	Merenda Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica
	Pranzo ● Passato di legumi con riso integrale ● Frittata con verdure ● Insalata ● Pane Artigianale	● Risotto con zucchine ● Formaggi misti ● Fagiolini ● Pane Artigianale	● Pasta al pesto ● Arrosto di tacchino ● Zucchine Bio ● Pane Artigianale	● Pasta con i piselli ● Crocchette di verdura ● Carote Bio ● Pane Artigianale	● Gnocchi al Pomodoro Bio ● Polpette di merluzzo al forno ● Pomodori Bio ● Pane Artigianale
	Merenda Frutta Fresca di Stagione Biologica	Yogurt	Focaccia artigianale e succo	Frutta fresca di stagione biologica	Gelato

AZIENDA U.S.L. DI PARMA
SERVIZIO CIEDE ALIMENTI E NUTRIZIONE

In questo menù vengono utilizzati: Olio extravergine di oliva Italiano, Prosciutto Cotto Alta qualità, Prosciutto Crudo Alta qualità stagionatura minima 24 mesi, Parmigiano Reggiano Alta Qualità di montagna 24 mesi, prodotti alimentari italiani, prodotti artigianali, prodotti biologici in base alla stagionalità e reperibilità, pesce pescato in zone autorizzate e controllate.

SI RICORDA IL MENU' PUO' VARIARE IN BASE ALLA REPERIBILITA' DELLA STAGIONE E INCONVENIENTI INTERNI ALLA CUCINA

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
3	Merenda Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	
	Pranzo ● Passato di verdura con crostini ● Pizza Margherita Artig. ● Carote Bio	● Pasta con zucchine ● Frittata al forno ● Pomodori ● Pane Artigianale	● Passato di verdura con riso ● Bocconcini di pollo alla pizzaiola ● Radicchio ● Pane Artigianale	● Focaccia Artigianale e succo	● Frutta fresca di stagione biologica ● Riso con asparagi ● Farinata di ceci ● Insalata ● Pane Artigianale	● Pasta al pomodoro Bio e basilico ● Platessa impanata al forno ● Zucchine trifolate Bio ● Pane Artigianale
	Merenda Yogurt alla frutta	Frutta fresca Biologica			Frutta fresca di stagione biologica Gelato	
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
4	Merenda Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	Frutta Fresca di Stagione Biologica	
	Pranzo ● Tortelli d'erbetta ● Pomodori Bio ● Pane Artigianale	● Brodo vegetale con pastina ● Crocchette di ricotta A.Q. ● Insalata ● Pane Artigianale	● Risotto agli asparagi ● Straccetti di tacchino al limone ● Zucchine Bio ● Pane Artigianale	● Pasta al pesto ● Crocchette di legumi ● Carote Bio ● Pane Artigianale	● Pasta al Ragù Vegetale ● Hallbut gratinato al forno ● Fagiolini ● Pane Artigianale	
	Merenda Frutta Fresca di Stagione Biologica	Yogurt	Torte di compleanno Artigianali	Frutta fresca di stagione biologica	Gelato	

In questo menù vengono utilizzati: Olio extravergine di oliva Italiano, Prosciutto Cotto Alta qualità, Prosciutto Crudo Alta qualità stagionatura minima 24 mesi, **Prodotti di Stagione** 2014 Qualità di montagna 24 mesi, prodotti alimentari italiani, prodotti artigianali, prodotti biologici in base alla stagionalità e reperibilità, pesce pescato in zone autorizzate e controllate.

SI RICORDA IL MENU' PUO' VARIARE IN BASE ALLA REPERIBILITA' DELLA STAGIONE E INCONVENIENTI INTERNI ALLA CUCINA

AZIENDA U.S.L. DI PARMA
SERVIZIO INTERNE ALIMENTI E NUTRIZIONE
24 mesi, **Prodotti di Stagione** 2014 Qualità di montagna 24 mesi, prodotti alimentari italiani, prodotti artigianali, prodotti biologici in base alla stagionalità e reperibilità, pesce pescato in zone autorizzate e controllate.