


1	SABATO
2	DOMENICA
3	LUNEDI' Pizza o focaccia o Pasta al pomodoro, Bra tenero DOP, Verdura cotta mista o Insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
4	MARTEDI' Pasta in bianco o con salsa ai funghi, Prosciutto cotto valdostano al forno, Insalata verde e pomodori o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
5	MERCOLEDI'
6	GIOVEDI' Pasta al pomodoro e basilico o in bianco, Cotoletta impanata di vitellone, Carote biologiche crude o Zucchine all'olio, Pane misto, Yogurt biologico.
7	VENERDI'
8	SABATO
9	DOMENICA
10	LUNEDI' Pasta in bianco o al pomodoro, Bastoncini di pesce al forno, Verdura cotta mista o Insalata verde, Pane biologico e misto, Budino al cioccolato.
11	MARTEDI' Pasta al ragu' vegetale o Crema di verdura con orzo, Medaglione di carne bianca al forno, Patate bio dorate al forno o Pomodori in insalata, Pane misto, Frutta di stagione mista.
12	MERCOLEDI'
13	GIOVEDI' Riso con sugo di zucca o in bianco, Scaloppina di lonza alla pizzaiola, Carote crude o Fagiolini biologici alle erbe aromatiche, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
14	VENERDI'
15	SABATO
16	DOMENICA
17	LUNEDI' <i>Ricetta Mediterranea: Scopri l'ingrediente misterioso</i> <i>Pasta con olive, o Pizza o focaccia, Prosciutto cotto/crudo/Manzo, Verdura cotta mista o insalata di pomodori, Pane misto, Frutta di stagione mista.</i>
18	MARTEDI' Pasta al pomodoro e ricotta o Minestra di verdura con riso bio, Fesa di tacchino impanata, Purè di patate o Insalata mista, Pane misto, Frutta di stagione mista.



19	MERCOLEDI'
20	GIOVEDI' Pasta con pesto o in bianco, Fusello di pollo, Carote bio o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione mista.
21	VENERDI'
22	SABATO
23	DOMENICA
24	LUNEDI' Riso biologico al pomodoro o in bianco, Finissima di tacchino, Carote biologiche al gratin o Insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione biologica e mista.
25	MARTEDI' Pasta in bianco o al sugo di tonno, Petto di pollo impanato, Verdure di stagione (Pomodori) o Fagiolini all'olio, Pane misto, Budino al cioccolato.
26	MERCOLEDI'
27	GIOVEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta di lonza impanata, Insalata verde o Patate al forno, Pane misto, Succo di frutta biologico.
28	VENERDI'
29	SABATO
30	DOMENICA
31	SERVIZIO CHIUSO
NOTE	Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestrone e base per sughi, prodotti ittici. Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi.

NOVEMBRE 2011**MEDIE**

1	FESTIVITA'
2	MERCOLEDI'
3	GIOVEDI' Pasta al pomodoro e pesto o Minestra di verdure con orzo bio, Petto di pollo impanato, Purè di patate biologiche o Insalata mista, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
4	VENERDI'
5	SABATO
6	DOMENICA
7	LUNEDI' Pasta in bianco o con salsa ai funghi, Prosciutto crudo DOP/cotto/Tacchino, Carote bio all'olio o Insalata verde, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
8	MARTEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta impanata di tacchino, Insalata mista o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
9	MERCOLEDI'
10	GIOVEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Linea (o similare), Verdura cotta mista o Pomodori in insalata, Pane misto, Succo di frutta biologico.
11	VENERDI'
12	SABATO
13	DOMENICA
14	LUNEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Bra tenero DOP, Verdura cotta mista o Insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
15	MARTEDI' Pasta in bianco o al pomodoro e ricotta, Prosciutto cotto valdostano al forno, Insalata verde e pomodori o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
16	MERCOLEDI'
17	GIOVEDI' Pasta al pomodoro e basilico o in bianco, Cotoletta impanata di vitellone, Carote bio crude o Finocchi all'olio, Pane misto, Yogurt biologico.
18	VENERDI'

19	SABATO
20	DOMENICA
21	LUNEDI' Pasta in bianco o al pomodoro, Bastoncini di pesce al forno, Verdure cotte miste o Insalata mista, Pane biologico e misto, Budino al cioccolato.
22	MARTEDI' Pasta al tonno o Crema di verdura con orzo, Medaglione di carne bianca al forno, Patate biologiche dorate al forno o Finocchi in insalata, Pane misto, Frutta di stagione mista.
23	MERCOLEDI'
24	GIOVEDI' <i>Ricetta Mediterranea: Scopri l'ingrediente misterioso</i> Riso con sugo di zucca o in bianco, Bocconcini di maiale ai carciofi , Carote crude o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista. 
25	VENERDI'
26	SABATO
27	DOMENICA
28	LUNEDI' Pizza/Focaccia o Pasta e fagioli biologici, Prosciutto cotto/crudo/Bresaola, Verdura cotta mista o Insalata verde, Pane biologico misto, Frutta di stagione mista.
29	MARTEDI' Pasta con salsa ai funghi o Minestra di verdura con riso bio, Fesa di tacchino impanata, Purè di patate o pomodori in insalata, Pane misto, Banana e Frutta mista.
30	MERCOLEDI'
NOTE	Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestroni e base per sughi, prodotti ittici. Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi.

DICEMBRE 2011	medie
1	GIOVEDI' Pasta alle erbe aromatiche o al pomodoro, Fusello di pollo al forno, Carote bio e cavoli bio crudi o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione mista.
2	VENERDI'
3	SABATO
4	DOMENICA
5	LUNEDI' Riso bio al pomodoro o in bianco, Finissima di tacchino, Carote bio al gratin o Insalata verde, Pane biologico e misto, Frutta di stagione biologica e mista.
6	MARTEDI' Pasta in bianco o al ragù vegetale, Petto di pollo impanato, Verdure di stagione (Finocchi/Pomodori) o Fagiolini alle erbe, Pane misto, Budino al cioccolato.
7	MERCOLEDI'
8	GIOVEDI FESTIVITA'
9	VENERDI' SERVIZIO CHIUSO
10	SABATO
11	DOMENICA
12	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta al pomodoro, Crescenza, Carote all'olio o Insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
13	MARTEDI' <i>Ricetta Mediterranea: Scopri l'ingrediente misterioso</i> <i>Minestra di ceci con crostoni o Pasta al pesto, Petto di pollo impanato, Purè' di patate o Finocchi in insalata, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.</i>
14	MERCOLEDI'
15	GIOVEDI' MENU' DI FESTA
16	VENERDI'
17	SABATO
18	DOMENICA

19	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Prosciutto crudo DOP/cotto/Manzo, Carote bio all'olio o Insalata verde, Pane misto, Yogurt.
20	MARTEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta impanata di tacchino, Insalata mista o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
21	MERCOLEDI'
22	GIOVEDI' Pasta al ragù vegetale o in bianco, Linea (o similare), Verdura cotta mista o Pomodori in insalata, Pane arabo, Frutta di stagione mista.
23	CHIUSO PER FESTIVITA' NATALIZIE
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
NOTE	<p>Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi.</p> <p>L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestroni e base per sughi, prodotti ittici.</p> <p>Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi.</p>

GENNAIO 2012	medie
1	DOMENICA
2	CHIUSO X FESTIVITA'
3	
4	
5	
6	
7	SABATO
8	DOMENICA
9	LUNEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Bra tenero DOP, Verdura cotta mista o Finocchi in insalata, Pane biologico e misto, Frutta di stagione.
10	MARTEDI' Pasta in bianco o al pesto, Prosciutto cotto valdostano al forno, Insalata verde e pomodori o Patate all'olio, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
11	MERCOLEDI'
12	GIOVEDI' Pasta al pomodoro e basilico o in bianco, Cotoletta impanata di vitellone, Carote biologiche crude o Zucchine all'olio, Pane misto, Yogurt biologico.
13	VENERDI'
14	SABATO
15	DOMENICA
16	LUNEDI' <i>Ricetta Mediterranea: Scopri l'ingrediente misterioso</i> <i>Pasta in bianco o al pomodoro e basilico, Bastoncini di pesce al forno, Macedonia di verdura alla contadina o Insalata mista, Pane biologico e misto, Budino al cioccolato.</i>
17	MARTEDI' Crema di verdura con orzo o Pasta al pomodoro e tonno, Medaglione di carne bianca al forno, Patate bio dorate al forno o Pomodori in insalata, Pane misto, Frutta di stagione mista.
18	MERCOLEDI'

19	GIOVEDI' Riso con sugo di zucca o in bianco, Scaloppina di lonza alla pizzaiola, Carote crude o Fagiolini alle erbe, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
20	VENERDI'
21	SABATO
22	DOMENICA
23	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Prosciutto cotto/crudo/Bresaola, Verdura cotta mista o Insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
24	MARTEDI' Minestra di verdura con riso bio o Pasta con salsa ai funghi, Fesa di tacchino impanata, Purè di patate o Pomodori in insalata, Pane misto, Frutta di stagione mista.
25	MERCOLEDI'
26	GIOVEDI' Pasta alle erbe aromatiche o al pesto, Fusello di pollo al forno, Carote bio e cavoli bio crudi o Pomodori in insalata, Pane misto, Frutta di stagione mista.
27	VENERDI'
28	SABATO
29	DOMENICA
30	LUNEDI' Riso bio al pomodoro o in bianco, Finissima di tacchino, Carote bio al gratin o Insalata verde, Pane biologico e misto, Yogurt.
31	MARTEDI' Pasta in bianco o al ragù vegetale, Petto di pollo impanato, Verdure di stagione (Finocchi/Pomodori) o Verdura cotta mista, Pane misto, Frutta di stagione mista.
NOTE	Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestrone e base per sughi, prodotti ittici. Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi. .

FEBBRAIO 2012		medie
1	MERCOLEDI'	
2	GIOVEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta di lonza impanata, Insalata verde o Patate fiammifero, Pane misto, Frutta di stagione mista.	
3	VENERDI'	
4	SABATO	
5	DOMENICA	
6	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Crescenza, Carote all'olio o Insalata verde, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.	
7	MARTEDI' Minestra di verdura con orzo bio o Pasta al pomodoro e pesto, Petto di pollo impanato, Purè di patate o Pomodori in insalata, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.	
8	MERCOLEDI'	
9	GIOVEDI' <i>Ricetta Mediterranea: Scopri l'ingrediente misterioso</i> <i>Risotto con i piselli o in bianco, Polpette di carne bianca, Fagiolini all'olio o Insalata mista, Pane misto, Succo di frutta biologico.</i>	
10	VENERDI'	
11	SABATO	
12	DOMENICA	
13	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Prosciutto crudo DOP/cotto/Tacchino, Carote bio all'olio o Pomodori in insalata, Pane misto, Yogurt.	
14	MARTEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta impanata di tacchino, Insalata mista o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e banana.	
15	MERCOLEDI'	
16	GIOVEDI' Pasta al ragù vegetale o in bianco, Linea (o similare), Verdura cotta mista o Insalata verde, Pane misto, Frutta di stagione mista.	
17	VENERDI'	SERVIZIO CHIUSO

18	SABATO
19	DOMENICA
20	LUNEDI SERVIZIO CHIUSO
21	MARTEDI' SERVIZIO CHIUSO
22	MERCOLEDI'
23	GIOVEDI' Pasta al pomodoro e basilico o in bianco, Medaglione di vitellone, Carote bio crude o Patate al forno, Pane misto, Yogurt biologico.
24	VENERDI'
25	SABATO
26	DOMENICA
27	LUNEDI' Pasta al pomodoro e ricotta o in bianco, Prosciutto cotto/crudo/Bresaola, Insalata verde e pomodori o Zucchine al forno, Pane misto, Frutta di stagione mista e Banana.
28	MARTEDI' Crema di verdura con orzo o Pasta al ragù vegetale, Medaglione di carne bianca al forno, Patate bio dorate al forno o Carote crude, Pane misto, Yogurt alla frutta.
29	mercoledì
NOTE	Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestrone e base per sughi, prodotti ittici. Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi.

MARZO 2011	medie
1	GIOVEDI' <i>Ricetta Mediterranea: Scopri l'ingrediente misterioso</i> <i>Riso con sugo di zucca o in bianco, Scaloppina di lonza alla pizzaiola, Carote crude o fagiolini alle erbe, Pane misto, Torta di mele.</i>
2	VENERDI'
3	SABATO
4	DOMENICA
5	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta e fagioli bio, Prosciutto cotto/crudo/Manzo, Verdura cotta mista o Insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
6	MARTEDI' Minestra di verdura con riso bio o Pasta al pesto, Fesa di tacchino impanata, Purè di patate o Pomodori in insalata, Pane misto, Frutta di stagione mista.
7	MERCOLEDI'
8	GIOVEDI' Pasta alle erbe aromatiche o al Pomodoro e ricotta, Fusello di pollo al forno, Carote bio e cavoli bio crudi o Patate al forno, Pane misto, Dolce.
9	VENERDI'
10	SABATO
11	DOMENICA
12	LUNEDI' Riso bio al pomodoro o in bianco, Finissima di tacchino, Carote bio al gratin o Insalata verde, Pane biologico e misto, Frutta di stagione biologica.
13	MARTEDI' Pasta in bianco o al sugo di tonno, Petto di pollo impanato, Verdure di stagione (Finocchi/Pomodori) o Verdura cotta mista, Pane misto, Budino al cioccolato.
14	MERCOLEDI'
15	GIOVEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta di lonza impanata, Insalata verde o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione mista.
16	VENERDI'
17	SABATO
18	DOMENICA

19	LUNEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Crescenza, Carote all'olio o Insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
20	MARTEDI' Minestra di verdura con orzo bio o Pasta al pomodoro, Petto di pollo impanato, Purè di patate o Insalata di pomodori, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
21	MERCOLEDI'
22	GIOVEDI' Riso campagnolo o in bianco, Polpette di carne bianca, Fagiolini all'olio o Insalata verde, Pane misto, Dolce: Crostata.
23	VENERDI'
24	SABATO
25	DOMENICA
26	LUNEDI' Pasta in bianco o al pesto, Prosciutto crudo DOP/cotto/Bresaola, Carote bio all'olio o Insalata verde e pomodori, Pane misto, Yogurt.
27	MARTEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta impanata di tacchino, Insalata mista o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
28	MERCOLEDI'
29	GIOVEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Linea (o simile), Verdura cotta mista o Finocchi in insalata, Pane misto, Frutta di stagione mista.
30	VENERDI'
31	SABATO
NOTE	Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestrone e base per sughi, prodotti ittici. Ai bambini della scuola dell'infanzia viene servita anche la merenda. Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi.

APRILE 2012

medie

1	DOMENICA
2	LUNEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Bra tenero DOP, Verdura cotta mista o Insalata mista, Pane biologico misto, Frutta di stagione mista.
3	MARTEDI' MENU' DI FESTA
4	MERCOLEDI'
5	GIOVEDI' CHIUSO PER FESTIVITA'
6	VENERDI' CHIUSO PER FESTIVITA'
7	SABATO
8	DOMENICA
9	LUNEDI' CHIUSO PER FESTIVITA'
10	MARTEDI' CHIUSO PER FESTIVITA'
11	MERCOLEDI'
12	GIOVEDI' <i>Ricetta Mediterranea: Scopri l'ingrediente misterioso</i> <i>Crema di verdure con orzo o pasta al pesto, Spezzatino di pollo al peperone, Patate bio dorate al forno o Insalata verde, Pane misto, Yogurt.</i>
13	VENERDI'
14	SABATO
15	DOMENICA
16	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Prosciutto cotto/crudo/Tacchino, Verdura cotta mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione e banana
17	MARTEDI' Minestra di verdura con riso bio, Fesa di tacchino impanata, Purè di patate o Insalata verde e Pomodori, Pane misto, Frutta di stagione mista.
18	MERCOLEDI'
19	GIOVEDI' Pasta alle erbe aromatiche o al Pomodoro e olive, Fusello di pollo al forno, Carote bio e cavoli bio crudi o Patate fiammifero, Pane misto, Dolce.

20	VENERDI'
21	SABATO
22	DOMENICA
23	LUNEDI' Riso bio al pomodoro o in bianco, Finissima di tacchino, Carote bio al gratin o Insalata verde, Pane biologico, Frutta di stagione biologica e mista.
24	MARTEDI' Pasta in bianco o al ragù vegetale, Petto di pollo impanato, Verdure di stagione (Finocchi/Pomodori) o Zucchine al forno, Pane misto, Budino al cioccolato.
25	FESTIVITA'
26	GIOVEDI' Crema di legumi con crostini o Pasta al pomodoro, Mozzarella, Patate fiammifero o Insalata mista, Pane misto, Frutta di stagione mista.
27	VENERDI'
28	SABATO
29	DOMENICA
30	CHIUSO SERVIZIO
NOTE	Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestrone e base per sughi, prodotti ittici. Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi.

MAGGIO 2011

1	FESTIVITA'
2	MERCOLEDI'
3	GIOVEDI' <i>Ricetta Mediterranea: Scopri l'ingrediente misterioso</i> <i>Pasta al pesto o in bianco, Petto di pollo impanato, Patate e verdure miste in insalata o Carote crude, Pane misto, Crostata di frutta fresca.</i>
4	VENERDI'
5	SABATO
6	DOMENICA
7	LUNEDI' Pasta in bianco o con salsa ai funghi, Prosciutto crudo DOP/cotto/Manzo, Carote bio all'olio o pomodori in insalata, Pane misto, Yogurt.
8	MARTEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta impanata di tacchino, Insalata mista o Patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
9	MERCOLEDI'
10	GIOVEDI' Pasta al ragù vegetale o in bianco, Linea (o similare), Verdura cotta mista o Insalata verde, Pane misto, Frutta di stagione mista.
11	VENERDI'
12	SABATO
13	DOMENICA
14	LUNEDI' Pizza o focaccia o Pasta in bianco, Bra tenero DOP, Verdura cotta mista o Insalata verde, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
15	MARTEDI' Pasta in bianco o al pesto, Prosciutto cotto valdostano al forno, Insalata verde e pomodori biologici o Zucchine al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e banana.
16	MERCOLEDI'
17	GIOVEDI' Pasta al pomodoro e basilico o in bianco, Cotoletta impanata di vitellone, Carote biologiche crude o Patate al forno, Pane misto, Yogurt biologico.
18	VENERDI'

19	SABATO
20	DOMENICA
21	LUNEDI' Pasta in bianco o con salsa ai funghi, Manzo all'olio e limone, Finocchi all'olio o Insalata mista, Pane misto, Budino crème caramel.
22	MARTEDI' Pasta al pomodoro e olive o in bianco, Medaglione di carne bianca al forno, Patate e Zucchine biologiche al forno o Carote crude, Pane misto, Frutta di stagione mista.
23	MERCOLEDI'
24	GIOVEDI' Pasta al pomodoro e ricotta o in bianco, Grana DOP e Mozzarella, Insalata verde e pomodori o Verdura cotta mista all'olio, Pane misto, Frutta di stagione mista.
25	VENERDI'
26	SABATO
27	DOMENICA
28	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Formaggio fresco cremoso, Pomodori in insalata o Fagiolini alle erbe aromatiche, Pane misto, Frutta di stagione biologica.
29	MARTEDI' Pasta al pesto o in bianco, Fesa di tacchino impanata, Patate all'olio o Insalata mista, Pane misto, Frutta di stagione mista.
30	MERCOLEDI'
31	GIOVEDI' Pasta alle erbe aromatiche o al Pomodoro e ricotta, Fusello di pollo al forno, Carote bio crude o Verdura cotta mista, Pane misto, Frutta di stagione mista.
NOTE	Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestrone e base per sughi, prodotti ittici. Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi.

GIUGNO 2012

1	VENERDI'
2	FESTIVITA'
3	DOMENICA
4	LUNEDI' Riso bio al pomodoro o in bianco, Finissima di tacchino, Carote bio al gratin o Insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione biologica e mista.
5	MARTEDI' Pasta in bianco o al pesto, Petto di pollo impanato, Verdure di stagione (Pomodori) o Patate all'olio, Pane misto, Budino al cioccolato.
6	MERCOLEDI'
7	GIOVEDI MENU' DI FESTA
8	VENERDI'
9	SABATO
10	DOMENICA
11	
12	
13	
14	
15	
16	SABATO
17	DOMENICA
18	
19	
20	

21	
22	
23	SABATO
24	DOMENICA
25	
27	
27	
28	
29	
30	
NOTE	<p>Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi.</p> <p>L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestrone e base per sughi, prodotti ittici.</p> <p>Ogni giorno si garantisce la varietà di scelta di diverse tipologie di pane, frutta di stagione e piatti alternativi ai primi e secondi.</p>

SETTEMBRE 2012

1	SABATO
2	DOMENICA
3	P
4	
5	
6	
7	
8	SABATO
9	DOMENICA
10	
11	
12	
13	
14	
15	SABATO
16	DOMENICA
17	LUNEDI' Pizza o Focaccia o pasta in bianco, Crescenza, Carote bio all'olio o insalata mista, Pane biologico e misto, Frutta di stagione mista.
18	MARTEDI' Pasta con le melanzane o in bianco, Petto di pollo impanato, Insalata verde o patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e mista.
19	MERCOLEDI'

20	GIOVEDI' Riso bio campagnolo o in bianco, Polpette di tacchino, Fagiolini bio all'olio o insalata di pomodori, Pane arabo, Frutta di stagione mista.
21	VENERDI'
22	SABATO
23	DOMENICA
24	LUNEDI' Pizza o Focaccia o Pasta in bianco, Prosciutto crudo DOP/Cotto/Manzo, Fagiolini bio e Carote baby all'olio o insalata verde, Pane misto, Frutta di stagione mista.
25	MARTEDI' Pasta al pomodoro o in bianco, Cotoletta impanata di tacchino, Insalata mista o patate al forno, Pane misto, Frutta di stagione biologica e banana.
26	MERCOLEDI'
27	GIOVEDI' Pasta in bianco o al pesto, Linea (o similari), Verdura cotta mista o carote crude, Pane misto, Frutta di stagione mista. Succo biologico.
28	
29	SABATO
30	DOMENICA
NOTE	Alcuni prodotti biologici potranno subire delle variazioni dovute alla reperibilità o all'accettabilità degli stessi. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio, secondo quanto stabilito di volta in volta dalla Responsabile-Dietista Comunale. Si precisa che nel confezionamento di alcuni piatti vengono utilizzati in parte alimenti surgelati: fagiolini, piselli, spinaci, biette, carote, finocchi e verdure miste per minestroni e base per sughi, prodotti ittici. Ai bambini della scuola dell'infanzia viene servita anche la merenda.