

PRANZO	
<b>Mercoledì</b>	
<b>Primi piatti</b>	<p style="text-align: center;"><b>Gnocchi salsiccia e pomodorini</b></p> <p>200 g gnocchi(BIO), 80 g pomodorini(CONV ITA), 80 g salsiccia(CONV ITA), 10g olio e.v.o.(CONV ITA) sale iodato Kcal: 590</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Riso basmati, tonno, limone e olive</b></p> <p>90 g riso basmati(BIO), 80 g tonno, limone q.b., 5 g olio e.v.o.(CONV ITA), 10 g olive, sale iodato Kcal: 610</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Pasta fagioli e cozze</b></p> <p>60 g di pasta(BIO), 40 g fagioli borlotti, 80 g cozze*, 10 g olio e.v.o.(CONV ITA), sale iodato, pepe, prezzemolo Kcal: 600</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Pasta al sugo o in bianco</b></p> <p>90 g di pasta(BIO), 5 g di olio evo, 50 g di passata di pomodoro(CONV ITA), basilico, sale iodato/90 g di pasta(BIO), 10 g di olio Kcal: 370 (al sugo)Kcal: 400 (in bianco)</p>
<b>Secondi Piatti</b>	<p style="text-align: center;"><b>Polpettone di tonno e zucchine</b></p> <p>60 g tonno, 20 g prosciutto cotto(NAZ), 20 g uovo(BIO), 20 g pane grattugiato, 10 g farina, 5 g parmigiano(DOP), 5 g formaggio spalmabile(DOP) Kcal: 290</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Scaloppina alla valdostana</b></p> <p>150 g di fesa di vitello(CONV ITA), 10 g di farina, 25 g fontina, 10 g olio e.v.o.(CONV ITA), sale iodato Kcal: 400</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Frittata di spinaci</b></p> <p>60 g uovo(BIO), 10 g farina, 50 g spinaci(CONV ITA), 10g olio e.v.o.(CONV ITA), 5 g parmigiano(DOP), sale iodato Kcal: 230</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Petto di pollo ai ferri</b></p> <p>150 g di petto di pollo(CONV ITA), sale iodato Kcal: 150</p>
<b>Contorni</b>	<p style="text-align: center;"><b>Patate al rosmarino</b></p> <p>100 g patate (CONV ITA), 5 g olio e.v.o.(CONV ITA), rosmarino , sale iodato Kcal: 130</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Peperoni ammollicati</b></p> <p>150 g peperoni (CONV ITA), 10 g pangrattato, 10 g parmigiano(DOP), 10 g olio e.v.o.(CONV ITA), 5 g capperi, sale iodato Kcal: 150</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Melanzane a funghetto</b></p> <p>120 g melanzane, 20g pomodori oblungo(CONV ITA), 5g olio e.v.o.(CONV ITA) , 5 g olio di semi, basilico, aglio, sale iodato Kcal: 95</p>
<b>Piatti Unici</b>	<p style="text-align: center;"><b>Poke bowl tonno e friggitelli (gr. 330)</b></p> <p>80 g riso(BIO), 150 g tonno, 80g friggitelli(CONV ITA), 15 g olive, aceto di riso, salsa di soia, sale iodato, prezzemolo Kcal: 720</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Insalata verde con patate, tonno e uovo sodo (gr.250)</b></p> <p>200 g patate(CONV ITA), 80 g tonno, 60 g uovo(BIO), 200 g insalata lattuga (CONV ITA), 10 g olio e.v.o.(CONV ITA), sale iodato Kcal: 510</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Rustico con scamorza e melanzane a funghetto (gr320)</b></p> <p>80 g pane, 80 g scamorza, 60 g melanzane (CONV ITA) e 20 g pomodori oblungo(CONV ITA), 10 g olio e.v.o.(CONV ITA), sale iodato, aglio, basilico Kcal: 570</p>
<b>Le insalate</b>	<p><b>Mozzarella:</b> Lattuga(150gr) (CONV ITA), mozzarelline ciliegine(50gr)(DOP), mais(50gr) (CONV ITA), pomodorini (90gr) (CONV ITA), olive denocciolate (15gr) (CONV ITA), pane (80gr) Kcal: 550</p>
	<p><b>Tonno:</b> Lattuga (150gr) (CONV ITA), tonno all'olio (50gr), pomodorini (90gr) (CONV ITA), olive denocciolate(15gr) (CONV ITA), pane (80gr) Kcal: 620</p>
	<p><b>Sfiziosa:</b> Lattuga (150gr) (CONV ITA), carciofini(15gr) (CONV ITA), pecorino (7gr), mais (30gr), olive denocciolate (15gr) (CONV ITA), pane (80gr) Kcal: 640</p>
	<p><b>Cesar salad:</b> Lattuga (150gr) (CONV ITA) , pomodorini (90gr) (CONV ITA), petto di pollo (50gr) (CONV ITA), mais (30gr), grana a scaglie (7gr)(DOP), olive denocc.(15gr) (CONV ITA), pane(80gr) Kcal: 660</p>
	<p><b>Greca:</b> Lattuga(150gr) (CONV ITA), pomodorini(80gr) (CONV ITA), feta(50gr), cetrioli(30gr) (CONV ITA), cipolla(15gr), olive denocciolate(15gr) (CONV ITA), pane (80gr) Kcal: 640</p>
	<p><b>Caprese:</b> pomodoro (100gr) (CONV ITA) e mozzarella (100gr)(DOP), crackers (80gr) Kcal: 530</p>
<b>Pizze</b>	<p style="text-align: center;"><b>Napoletana</b></p> <p>200g farina, lievito, 80 g passata di pomodoro (CONV ITA), sale iodato, 10g olio evo (CONV ITA), aglio, origano Kcal: 750</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Margherita</b></p> <p>200 g farina, lievito, 80 g passata di pomodoro (CONV ITA), 80 g fior di latte, 10g sale iodato, olio evo (CONV ITA), origano, basilico Kcal: 950</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Capricciosa</b></p> <p>200 g farina, lievito, 80 g fior di latte, 80 g passata di pomodoro (CONV ITA), 80 g prosciutto cotto(NAZ), 80 g verdura (CONV ITA), 10g olio evo (CONV ITA), 20 g olive, sale Kcal: 1250</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Wurstel e patatine</b></p> <p>200 g farina, lievito, 50 g patatine fritte*, 40g fior di latte, 80 gpassata di pomodoro (CONV ITA), 50g wurstel, 5 g olio evo, sale Kcal: 1150</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Margherita con salsiccia</b></p> <p>200 g farina, lievito, 80 g passata di pomodoro (CONV ITA), 80 g fior di latte, 80g salsiccia (CONV ITA), sale iodato, 10g olio evo (CONV ITA), origano, basilico Kcal: 1260</p>