

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.					Riso all'olio	11/09/23	15/09/23
					Asiago		
					Carote cotte*		
					Pane e frutta		
				Banana			
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con orzo*	Pasta al ragù di bovino	Pasta al sugo di melanzane*	Pasta all'olio	18/09/23	22/09/23
	Filetto di merluzzo in crosta*	Petto di pollo alle erbe	Tortino di ricotta	Arrosto di suino al latte	Lenticchie in umido		
	Bieta all'olio*	Zucchine trifolate	Insalata e cappuccio julienne	Patate al forno	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta		
	Succo di frutta e grissini	Biscotti	Yogurt alla frutta	Torta	Banana		
3° SETT.	Pasta all'olio e basilico	Spaghetti al tonno	Passato di verdure con farro*	Pasta alla parmigiana	Risotto alle verdure*	25/09/23	29/09/23
	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Frittata al forno	Arrosto di tacchino al rosmarino	Platessa gratinata al forno*	Caprese di mozzarella e pomodori		
	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote julienne	Fagiolini all'olio*			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Banana	Biscotti	Yogurt alla frutta	Torta	Pizzetta al pomodoro		
4° SETT.	Pasta al sugo di verdure*	Menù inizio anno scolastico Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e basilico	Risotto alla parmigiana	Passato di ceci con pastina	02/10/23	06/10/23
	Prosciutto cotto	Piadina prosciutto e formaggio	Filetto di limanda gratinato*	Farinata di ceci	Cotoletta di pollo		
	Insalata mista	Carote e finocchi in pinzimonio	Patate prezzemolate	Carote julienne	Zucchine gratinate con basilico		
	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Biscotti	Banana	Succo di frutta e crackers	Focaccia all'olio	Torta		

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

