

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Zuppa di ceci con pasta	Pasta al pomodoro			Passato di verdura con pastina*	30/10/23	03/11/23
	Caciotta	Filetto di merluzzo gratinato*			Fettina di pollo ai ferri con aromi		
	Insalata e carote julienne	Patate prezzemolate*			Carote all'olio		
	Pane e frutta	Pane e frutta			Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta all'olio	Risotto alla zucca*	Passato di legumi con farro	Pasta al sugo di verdure*	Pasta al ragù di prosciutto	06/11/23	10/11/23
	Filetto di merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	Tortino di ricotta	Pollo al forno	Farinata di ceci		
	Piselli e carote all'olio*	Insalata e cappuccio julienne	Fagiolini all'olio*	Purè di patate	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di pesce*	Gobetti con legumi e verdure*	Pasta al ragù di bovino	Crema di verdure e legumi con farro*	13/11/23	17/11/23
	Straccetti di tacchino impanati	Bocconcini di mozzarella	Filetto di merluzzo gratinato in crosta*	Sformato di patate	Fettina di suino al limone		
	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Finocchi al forno	Spinaci all'olio*	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Risotto alla parmigiana	Passato di fagioli con pastina	Pasta all'olio	Crema di patate e carote con pastina*	20/11/23	24/11/23
	Stracchino	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Arrosto di tacchino al rosmarino	Filetto di merluzzo gratinato*	Frittata al forno		
	Carote all'olio	Insalata mista	Fagiolini all'olio*	Patate al forno	Finocchi julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		

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.

