

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro Cotoletta di platessa* Patate prezzemolate* Pane e frutta Budino alla vaniglia	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo ai ferri con aromi Insalata mista Pane e frutta Torta da forno	Carote e finocchio in pinzimonio Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico) Yogurt alla frutta Focaccia all'olio	Zuppa di ceci con pasta Caciotta Insalata e carote julienne Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta alla parmigiana Cannellini in umido Carote all'olio Pane e frutta Banana	04/03/24	08/03/24
2° SETT.	Risotto alla zucca* Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Filetto di limanda gratinato* Piselli e carote all'olio* Pane e frutta Biscotti	Pasta al ragù di prosciutto Frittata al forno Carote julienne Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Passato di legumi con orzo Tortino di ricotta Fagiolini all'olio* Pane e frutta Banana	11/03/24	15/03/24
3° SETT.	Pasta al ragù di pesce* Sformato di patate Spinaci all'olio* Pane e frutta Focaccia all'olio	Risotto allo zafferano Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane e frutta Budino alla vaniglia	Pasta al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Insalata verde Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Gobetti con legumi e verdure* Fettina di suino al limone Carote julienne Pane e frutta Torta da forno	Crema di verdure e legumi con farro* Filetto di limanda gratinato* Finocchi al forno Pane e frutta Banana	18/03/24	22/03/24
4° SETT.	Menù di Pasqua Ravioli al pomodoro e basilico* Stracchino Insalata mista Pane e colomba Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pasta alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Passato di fagioli con pastina Pizza margherita Fagiolini all'olio* Pane e frutta Yogurt alla frutta			25/03/24	29/03/24

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.

