

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.			Pasta ricotta e pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Bieta all'olio* Pane e frutta	Passato di verdure con pastina* Pollo al forno Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta con piselli* Scaloppina di pollo al limone Finocchi e carote julienne Pane e frutta	01/04/24	05/04/24
2° SETT.	Pasta al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo in crosta* Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta all'olio Lenticchie in umido Insalata mista Pane e frutta	Conchiglie al sugo di melanzane* Arrosto di suino al latte Patate al forno Pane e frutta	Pasta al ragù di bovino Tortino di ricotta Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Passato di verdure con orzo* Petto di pollo alle erbe Carote julienne Pane e frutta	08/04/24	12/04/24
3° SETT.	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	Passato di verdure con farro* Arrosto di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta all'olio e basilico Hamburger di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio Pane e frutta	Pasta alla parmigiana Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta	15/04/24	19/04/24
4° SETT.	Passato di ceci con pastina Cotoletta di pollo Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Carote julienne Pane e frutta	Farfalle all'olio e basilico Filetto di limanda gratinato* Patate prezzemolate Pane e frutta		Pasta al sugo di verdure* Prosciutto cotto Insalata mista Pane e frutta	22/04/24	26/04/24

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.

