

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta con prosciutto e piselli*	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico		Risotto al ragù di pesce*	Pasta ricotta e pomodoro	29/04/24	03/05/24
	Scaloppina di pollo al limone	Asiago		Frittata al forno	Filetto di merluzzo gratinato*		
	Finocchi e carote julienne	Pomodori		Insalata verde	Bieta all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Passato di verdure con orzo*	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di bovino	Pasta al sugo di melanzane*	Pasta all'olio	06/05/24	10/05/24
	Petto di pollo alle erbe	Filetto di merluzzo in crosta*	Tortino di ricotta	Lenticchie in umido	Arrosto di suino al latte		
	Carote julienne	Zucchine trifolate	Insalata e cappuccio julienne	Insalata mista	Patate al forno		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta alla parmigiana	Passato di verdure con farro*	Risotto al sugo di verdure*	Pasta all'olio e basilico	Spaghetti al tonno	13/05/24	17/05/24
	Cotoletta di platessa*	Arrosto di tacchino al rosmarino	Caprese di mozzarella e pomodori	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Frittata al forno		
	Insalata mista	Carote julienne		Patate all'olio	Zucchine trifolate		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta al sugo di verdure*	Carote e finocchi in pinzimonio	Pasta all'olio e basilico	Risotto alla parmigiana	Passato di ceci con pastina	20/05/24	24/05/24
	Prosciutto crudo	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	Frittata al forno	Filetto di platessa gratinato*	Cotoletta di pollo		
	Insalata mista		Carote julienne	Patate prezzemolate	Zucchine gratinate con basilico		
	Pane e frutta	Yogurt alla 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.

