

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio	Risotto alla zucca*	Passato di legumi con orzo*	Spaghetti al sugo di verdure*	Pasta al ragù di prosciutto	14/10/24	18/10/24
	Fil. di merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Pollo al forno	Asiago		
	Piselli al tegame*	Insalata e cappuccio julienne	Spinaci all'olio*	Purè di patate	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e torta per feste/compleanni del mese	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Risotto allo zafferano	Spaghetti al ragù di pesce*	Gobetti con legumi e verdure*	Pasta al ragù di bovino	Crema di verdure e legumi con farro*	21/10/24	25/10/24
	Straccetti di tacchino impanati	Bocconcini di mozzarella	Fil. di merluzzo gratinato in crosta*	Sformato di patate*	Arrosto di suino al rosmarino		
	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Finocchi al forno	Spinaci all'olio*	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta alla parmigiana	Menù speciale di Halloween Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Pasta all'olio		28/10/24	01/11/24
	Stracchino	Filetto di limanda gratinato*	Arrosto di tacchino al rosmarino	Straccetti di bovino alla pizzaiola			
	Carote all'olio	Insalata verde	Spinaci all'olio*	Zucca e patate al rosmarino*			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta			
4° SETT.	Zuppa di ceci con pastina*	Pasta al pomodoro	Carote e finocchio in pinzimonio	Risotto alla parmigiana	Passato di verdura con pastina*	04/11/24	08/11/24
	Sformato di patate*	Cotoletta di platessa*	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	Lenticchie in umido	Fettina di pollo ai ferri con aromi		
	Bieta all'olio*	Carote all'olio*	Yogurt alla frutta	Insalata verde	Patate al rosmarino*		
	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.