

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | DAL | AL |
|----------|---|--------------------------------------|---|--|---------------------------------|----------|----------|
| 1° SETT. | Risotto alla zucca* | Pasta all'olio | Spaghetti al sugo di verdure* | Passato di legumi con orzo* | Pasta al ragù di prosciutto | 11/11/24 | 15/11/24 |
| | Prosciutto crudo | Fil. di merluzzo gratinato* | Pollo al forno | Frittata al forno | Asiago | | |
| | Insalata e cappuccio julienne | Piselli al tegame* | Purè di patate | Spinaci all'olio* | Carote julienne | | |
| | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane e yogurt alla frutta | Pane e frutta | Pane e frutta | | |
| 2° SETT. | Spaghetti al ragù di pesce* | Crema di verdure e legumi con farro* | Pasta al ragù di bovino | Gobetti con legumi e verdure* | Risotto allo zafferano | 18/11/24 | 22/11/24 |
| | Sformato di patate* | Arrosto di suino al rosmarino | Bocconcini di mozzarella | Fil. di merluzzo in crosta di mais* | Straccetti di tacchino impanati | | |
| | Spinaci all'olio* | Carote julienne | Insalata verde | Finocchi al forno | Fagiolini all'olio* | | |
| | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane e frutta | | |
| 3° SETT. | Menù speciale Autunnale Pasta alla parmigiana | Passato di fagioli con pastina* | Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* | Crema di zucca con riso* | Pasta all'olio | 25/11/24 | 29/11/24 |
| | Straccetti di bovino alla pizzaiola | Frittata al forno | Stracchino | Arrosto di tacchino al rosmarino | Filetto di platessa gratinato* | | |
| | Patate prezzemolate* | Finocchi julienne | Carote all'olio | Spinaci all'olio* | Insalata verde | | |
| | Pane e Torta all'arancia | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane e frutta | | |
| 4° SETT. | Pasta al pomodoro | Passato di verdura con pastina* | Risotto alla parmigiana | Carote e finocchio in pinzimonio | Zuppa di ceci con pastina* | 02/12/24 | 06/12/24 |
| | Cotoletta di platessa* | Fettina di pollo ai ferri con aromi | Lenticchie in umido | Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico) | Sformato di patate* | | |
| | Carote all'olio* | Patate al rosmarino* | Insalata verde | Yogurt alla frutta | Bieta all'olio* | | |
| | 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.