

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio	Risotto alla zucca*	Pasta al ragù di prosciutto	Spaghetti al sugo di verdure*	Passato di legumi con orzo*	09/12/24	13/12/24
	Fil. di merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	Asiago	Pollo al forno	Frittata al forno		
	Piselli al tegame*	Insalata e cappuccio julienne	Carote julienne	Purè di patate	Spinaci all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Menù speciale di Natale Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	Spaghetti al ragù di pesce*	Crema di verdure e legumi con farro*	Pasta all'olio	Gobetti con legumi e verdure*	16/12/24	20/12/24
	Sformato di patate*	Bocconcini di mozzarella	Arrosto di suino al rosmarino	Straccetti di tacchino impanati	Fil. di merluzzo in crosta di mais*		
	Carote julienne	Insalatona mista	Spinaci all'olio*	Patate gratinate	Finocchi al forno		
	Pane e Pandoro	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta all'olio	Crema di zucca con riso*	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	Pasta alla parmigiana	23/12/24	
	Filetto di platessa gratinato*	Frittata al forno	Stracchino	Arrosto di tacchino al rosmarino	Straccetti di bovino alla pizzaiola	07/01/25	10/01/25
	Insalata e carote julienne	Finocchi julienne	Carote all'olio	Spinaci all'olio*	Patate prezzemolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di verdura con pastina*	Carote e finocchio in pinzimonio	Pasta al pomodoro	Zuppa di ceci con pastina*	Risotto alla parmigiana	13/01/25	17/01/25
	Fettina di pollo ai ferri con aromi	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	Cotoletta di platessa*	Sformato di patate*	Fagioli borlotti in umido		
	Insalatona mista		Carote all'olio*	Bieta all'olio*	Patate al rosmarino*		
	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.