

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Spaghetti al sugo di verdure*	Passato di legumi con orzo*	Risotto alla zucca*	Pasta all'olio	Pasta al ragù di prosciutto	20/01/25	24/01/25
	Pollo al forno	Frittata al forno	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo gratinato*	Asiago		
	Purè di patate	Spinaci all'olio*	Insalata e cappuccio julienne	Piselli al tegame*	Carote julienne		
	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Spaghetti al ragù di pesce*	Gobetti con legumi e verdure*	Risotto allo zafferano	Crema di verdure e legumi con farro*	Menù Speciale Tipico Polenta al ragù di bovino	27/01/25	31/01/25
	Sformato di patate*	Fil. di limanda in crosta di mais*	Straccetti di tacchino impanati	Arrosto di suino al rosmarino	Bocconcini di mozzarella		
	Insalatona mista	Finocchi al forno	Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e ciambella		
3° SETT.	Crema di zucca con riso*	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	Pasta alla parmigiana	Pasta all'olio	03/02/25	07/02/25
	Frittata al forno	Stracchino	Arrosto di tacchino al rosmarino	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Filetto di platessa gratinato*		
	Finocchi julienne	Carote all'olio	Spinaci all'olio*	Patate prezzemolate*	Insalata e carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di verdura con pastina*	Risotto alla parmigiana	Carote e finocchio in pinzimonio	Zuppa di ceci con pastina*	Pasta al pomodoro	10/02/25	14/02/25
	Fettina di pollo con aromi	Lenticchie in umido	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	Sformato di patate*	Cotoletta di platessa*		
	Insalatona mista	Patate al rosmarino*	Yogurt alla frutta	Bieta all'olio*	Carote 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.