

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Risotto alla zucca* Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Spaghetti al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e yogurt alla frutta	17/02/25	21/02/25
2° SETT.	Pasta al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e frutta	Spaghetti al ragù di pesce* Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Arrostato di suino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e frutta	Risotto allo zafferano Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di limanda in crosta di mais* Finocchi al forno Pane e frutta	24/02/25	28/02/25
3° SETT.	Crema di zucca con riso* Frittata al forno Finocchi julienne Pane e frutta	Menù di Carnevale Tagliatelle al ragù di prosciutto Arrostato di tacchino al rosmarino Patate al forno* Pane e Torta	Pasta all'olio Filetto di platessa gratinato* Insalata e carote julienne Pane e frutta	Passato di fagioli con pastina* Straccetti di bovino alla pizzaiola Spinaci all'olio* Pane e frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Stracchino Carote all'olio Pane e frutta	03/03/25	07/03/25
4° SETT.	Risotto alla parmigiana Fagioli borlotti in umido Patate al rosmarino* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo ai ferri con aromi Insalatona mista Pane e frutta	Carote e finocchio in pinzimonio Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico) Yogurt alla frutta	Zuppa di ceci con pastina* Sformato di patate* Bieta all'olio* Pane e frutta	10/03/25	14/03/25



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.