

	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	17/03/25	21/03/25
	Prosciutto cotto	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.	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di bovino	Crema di verdure e legumi con farro*	Gobetti con legumi e verdure*	Spaghetti al ragù di pesce*	24/03/25	28/03/25
	Straccetti di tacchino impanati	Bocconcini di mozzarella	Arrostato di suino al rosmarino	Fil. di limanda in crosta di mais*	Sformato di patate*		
	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Finocchi al forno	Insalatona mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta alla parmigiana	Crema di zucca con riso*	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	Pasta all'olio	31/03/25	04/04/25
	Straccetti di bovino alla pizzaiaola	Frittata al forno	Stracchino	Arrostato di tacchino al rosmarino	Filetto di platessa gratinato*		
	Patate prezzemolate*	Finocchi julienne	Carote all'olio	Spinaci all'olio*	Insalata e carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <i>Torta</i>	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*	07/04/25	11/04/25
	Cotoletta di platessa*	Fettina di pollo con aromi	Lenticchie in umido	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	Sformato di patate*		
	Carote all'olio*	Insalatona mista	Patate al rosmarino*	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.