

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta ricotta e pomodoro	Pasta all'olio e basilico	Risotto al sugo di verdure*	Spaghetti al ragù di pesce*	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico	12/05/25	16/05/25
	Fil. di merluzzo gratinato*	Scaloppina di pollo al limone	Pollo al forno	Frittata al forno	Asiago		
	Patate prezzemolate	Carote julienne	Zucchine trifolate	Insalata e capuccio julienne	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Passato di verdure con orzo*	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di bovino	Pasta all'olio	Pasta al sugo di melanzane*	19/05/25	23/05/25
	Petto di pollo alle erbe	Filetto di platessa in crosta*	Caciotta	Fagioli prezzemolati	Prosciutto cotto		
	Carote julienne	Insalatona mista	Pomodori	Zucchine trifolate	Patate gratinate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto al sugo di verdure*	Spaghetti al tonno	Pasta con prosciutto e piselli*	Passato di fagioli con farro*	Pasta alla parmigiana	26/05/25	30/05/25
	Caprese di mozzarella e pomodori	Frittata al forno	Cotoletta di platessa*	Arrosto di tacchino al rosmarino	Hamburger di bovino alla pizzaiola*		
		Zucchine trifolate	Insalata mista	Carote julienne	Patate all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.		<b>Menù fine anno scolastico</b> Farfalle al pesto*	Pasta all'olio	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	Risotto alla parmigiana	02/06/25	06/06/25
		Cotoletta di pollo di produzione propria	Tonno		Filetto di merluzzo in crosta*		
		Zucchine gratinate con basilico	Pomodori	Carote julienne	Patate prezzemolate*		
		Pane e Torta	Pane e yogurt alla frutta	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.