

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL	
1° SETT.	Pasta pomodoro e basilico	Spaghetti al ragù di pesce*	Pasta all'olio e basilico	Pasta ricotta e pomodoro	Crema di patate e carote con riso*	09/06/25	13/06/25	
	Asiago	Frittata al forno	Scaloppina di pollo al limone	Fil. di merluzzo gratinato*	Fettina di pollo con aromi			
	Pomodori	Insalata e capuccio julienne	Carote julienne	Patate prezzemolate	Zucchine trifolate			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta			
	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Torta da forno	Yogurt alla frutta	Banana			
2° SETT.	Pasta al sugo di melanzane*	Passato di verdure con orzo*	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di bovino	Pasta all'olio	16/06/25	20/06/25	
	Prosciutto cotto	Petto di pollo alle erbe	Filetto di limanda in crosta*	Caciotta	Tacchino ai ferri			
	Carote julienne	Patate gratinate*	Insalatona mista	Pomodori	Zucchine trifolate			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta			
	Frutta fresca di stagione	Biscotti	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pane e marmellata	Banana			
3° SETT.	Pasta con prosciutto e piselli*	Pasta alla parmigiana	Risotto al sugo di verdure*	Spaghetti al tonno	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	23/06/25	27/06/25	
	Cotoletta di platessa*	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Arrosto di tacchino al rosmarino	Frittata al forno				
	Insalata mista	Patate all'olio*	Carote julienne	Zucchine trifolate				Carote julienne
	Pane e frutta	Pane e Torta	Pane e frutta	Pane e frutta				Frutta
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione	Banana			
4° SETT.	Risotto alla parmigiana					30/06/25		
	Filetto di merluzzo in crosta*							
	Patate prezzemolate*							
	Pane e frutta							
	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio							



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.