

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al ragù di bovino	Passato di verdure con riso*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto di zucchine e basilico	15/04/24	19/04/24
	Formaggio spalmabile	Arrosto di tacchino al forno	Fil. di merluzzo gratinato al forno*	Tortino di ricotta	Prosciutto crudo		
	Carote julienne	Patate al rosmarino	Insalata	Piselli all'olio*	Pomodori		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Pasta pasticciata al ragù di bovino	Risotto alle verdure*	22/04/24	26/04/24
	Pizza margherita	Limanda gratinata al forno*	Prosciutto cotto	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo gratinati		
	Fagiolini all'olio*	Carote juliene	Insalata mista	Spinaci all'olio*	Pomodori		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
3° SETT.	Pasta al tonno	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	29/04/24	03/05/24
	Stracchino	Pollo al forno	Frittata al forno	Affettato di tacchino	Fil. di merluzzo in crosta di mais*		
	Carote e cappuccio	Patate al forno*	Insalatone con fagioli	Pomodori	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Pasta all'olio	06/05/24	10/05/24
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Fettina di pollo agli aromi	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Mozzarella alla caprese	Tortino di patate e formaggio		
	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Patate al forno	Pomodori	Carote all'olio*		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

Nell'arco della settimana è garantita varietà della frutta fresca di stagione

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.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Risotto zucchine e stracchino*	Pasta al ragù di bovino	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	13/05/24	17/05/24
	Pollo al forno	Formaggio spalmabile	Tortino di ceci	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo gratinato* al forno		
	Carote cotte*	Pomodori	Insalata mista	Carote e cappuccio	Patate al forno*		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
6° SETT.	Pasta all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro*	Crema di verdure e legumi con pastina*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	20/05/24	24/05/24
	Tonno all'olio	Hamburger di pollo e tacchino al forno*	Pizza margherita	Arrosti di suino al rosmarino*	Uova strapazzate		
	Insalatone con fagioli	Zucchine e carote all'olio*	Carote julienne	Pomodori	Fagiolini all'olio*		
	Pane	Pane		Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
7° SETT.	Insalata di riso*	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta al tonno	27/05/24	31/05/24
	Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo agli aromi	Frittata al forno*	Colotetta di limanda al forno*	Bis di formaggi		
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Bieta e carote all'olio*	Insalata mista		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
8° SETT.	Pasta al pesto	Riso all'olio	Crema di zucchine con pastina*	Pasta fredda con pomodori e mozzarella	Pasta al pomodoro	03/06/24	07/06/24
	Mozzarella alla caprese	Polpette di bovino alla pizzaiola	Bastoncini di merluzzo al forno*	Tortino di patate e formaggio	Petto di pollo alle erbe		
	Pomodori	Piselli all'olio*	Carote e cappuccio	Zucchine gratinate*	Insalata e carote julienne		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

Nell'arco della settimana è garantita varietà della frutta fresca di stagione

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, SEGALIE, 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.

