

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

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, KAMUJ O I LORO CEPPI IBRIDATI), GROSSIACEI, 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.

