

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al ragù di lenticchie	Passato di verdure con riso*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta alle zucchine e basilico	15/04/24	19/04/24
	Polpette di verdure e legumi*	Burger vegano*	Piatto di legumi	Tortino di verdure*	Farinata di ceci al rosmarino		
	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 al pomodoro	Risotto alle verdure*	22/04/24	26/04/24
	Pizza al pomodoro	Piatto di legumi	Piatto di legumi	Uova strapazzate	Tortino di verdure*		
	Fagiolini all'olio*	Carote juliene	Insalata mista	Spinaci all'olio*	Pomodori		
		Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Merendina SU SL	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
3° SETT.	Pasta al pomodoro	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	29/04/24	03/05/24
	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*	Tortino di verdure	Burger vegano*	Piatto di legumi		
	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.	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta olio e basilico	Pasta all'olio	06/05/24	10/05/24
	Burger vegano*	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*	Piatto di legumi	Tortino di verdure*		
	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 CEPII IBRIDATI), GROSSACEI, 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 alle zucchine*	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	13/05/24	17/05/24
	Polpette di verdure e legumi*	Burger vegano*	Ceci al rosmarino	Burger vegano*	Piatto di legumi		
	Carote cotte* Pane Frutta di stagione	Pomodori Pane Frutta di stagione	Insalata mista Pane Frutta di stagione	Carote e cappuccio Pane Frutta di stagione	Patate al forno* Pane 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 pomodoro	20/05/24	24/05/24
	Insalatone con fagioli	Burger vegano*	Pizza al pomodoro	Polpette di verdure e legumi*	Tortino di verdure*		
	Pane Frutta di stagione	Zucchine e carote all'olio* Pane Frutta di stagione	Carote julienne Dessert di riso	Pomodori Pane Frutta di stagione	Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione		
7° SETT.	Insalata di riso vegana*	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di verdure*	27/05/24	31/05/24
	Piatto di legumi	Burger vegano*	Tortino di verdure*	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*		
	Insalata e carote julienne Pane Frutta di stagione	Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Pomodori Pane Frutta di stagione	Bieta e carote all'olio* Pane Frutta di stagione	Insalata mista Pane Frutta di stagione		
8° SETT.	Pasta olio e basilico	Riso all'olio	Crema di zucchine con pastina*	Pasta fredda con pomodori	Pasta al pomodoro	03/06/24	07/06/24
	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*	Piatto di legumi	Tortino di verdure*	Burger vegano*		
	Pomodori Pane Frutta di stagione	Piselli all'olio* Pane Frutta di stagione	Carote e cappuccio Pane Frutta di stagione	Zucchine gratinate* Pane Frutta di stagione	Insalata e carote julienne Pane 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 CEPI IBRIDATI), GROSSACEI, 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.

