

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio	Pasta al ragù di bovino	Passato di verdure con riso*	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto di zucchine e basilico	14/04/25	18/04/25
	Fil. di merluzzo gratinato al forno*	Formaggio spalmabile	Arrosto di tacchino al forno	Tortino di ricotta	Prosciutto crudo	09/06/25	13/06/25
	Insalata	Carote julienne	Patate al rosmarino	Piselli all'olio*	Pomodori e/o insalata**		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'olio	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta pasticciata al ragù di bovino	Risotto alle verdure*	21/04/25	25/04/25
	Prosciutto cotto	Limanda gratinata al forno*	Pizza margherita	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo gratinati	16/06/25	20/06/25
	Insalata mista	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	Pomodori e/o insalata**		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Dolce	Frutta di stagione	Frutta di stagione	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	28/04/25	02/05/25
	Stracchino	Pollo al forno	Frittata al forno	Affettato di tacchino	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	23/06/25	27/06/25
	Carote e cappuccio	Patate al forno*	Insalatone con fagioli	Pomodori e/o insalata**	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	05/05/25	09/05/25
	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 e/o insalata**	Zucchine gratinate*		
	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

** in base alla disponibilità stagionale



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*	12/05/25	16/05/25
	Pollo al forno	Formaggio spalmabile	Tortino di ceci	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo gratinato* al forno		
	Carote cotte*	Pomodori e/o insalata**	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.	Crema di verdure e legumi con pastina*	Gnocchi di patate al pomodoro*	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	19/05/25	23/05/25
	Pizza margherita	Hamburger di pollo e tacchino al forno*	Tonno all'olio	Arrosto di suino al rosmarino*	Uova strapazzate		
	Carote julienne	Zucchine e carote all'olio*	Insalatone con fagioli	Pomodori e/o insalata**	Fagiolini all'olio*		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Budino alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione	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	26/05/25	30/05/25
	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 e/o insalata**	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	Crema di zucchine con pastina*	Riso all'olio	Pasta fredda con pomodori e mozzarella	Pasta al pomodoro	02/06/25	06/06/25
	Mozzarella alla caprese	Bastoncini di merluzzo al forno*	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Tortino di patate e formaggio	Petto di pollo alle erbe		
	Pomodori e/o insalata**	Carote e cappuccio	Piselli all'olio*	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

** in base alla disponibilità stagionale

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.

