

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Passato di verdure con riso*	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto di zucchine e basilico	14/04/25	18/04/25
	Piatto di legumi	Formaggio spalmabile	Hamburger vegetariano*	Tortino di ricotta	Farinata di ceci al rosmarino		
	Insalata Pane Frutta di stagione	Carote julienne Pane Frutta di stagione	Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Piselli all'olio* Pane Frutta di stagione	Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione		
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'olio	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta in salsa rosa	Risotto alle verdure*	21/04/25	25/04/25
	Formaggio	Piatto di legumi	Pizza margherita	Uova strapazzate	Polpette di ricotta e spinaci*		
	Insalata mista Pane Dolce	Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini all'olio* Frutta di stagione	Spinaci all'olio* Pane Frutta di stagione	Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione		
3° SETT.	Pasta al pomodoro	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	28/04/25	02/05/25
	Stracchino	Polpette di verdure e legumi*	Frittata al forno	Hamburger vegetariano*	Piatto di legumi		
	Carote e cappuccio Pane Frutta di stagione	Patate al forno* Pane Frutta di stagione	Insalatone con fagioli Pane Frutta di stagione	Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate) Pane 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
	Hamburger vegetariano*	Frittata al forno	Polpette di verdure e legumi*	Mozzarella alla caprese	Tortino di patate e formaggio		
	Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione	Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Zucchine gratinate* Pane 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 lenticchie	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	12/05/25	16/05/25
	Polpette di verdure e legumi*	Formaggio spalmabile	Tortino di ceci	Hamburger vegetariano*	Piatto di legumi		
	Carote cotte* Pane Frutta di stagione	Pomodori e/o insalata** 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.	Crema di verdure e legumi con pastina*	Gnocchi di patate al pomodoro*	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	19/05/25	23/05/25
	Pizza margherita Carote julienne	Hamburger vegetariano* Zucchine e carote all'olio* Pane Frutta di stagione	Insalatone con fagioli Pane Frutta di stagione	Polpette di verdure e legumi* Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Uova strapazzate Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione		
	Budino alla vaniglia						
7° SETT.	Insalata di riso vegetariana*	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di verdure*	26/05/25	30/05/25
	Formaggio	Hamburger vegetariano*	Frittata al forno*	Piatto di legumi	Bis di formaggi		
	Insalata e carote julienne Pane Frutta di stagione	Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Bieta e carote all'olio* Pane Frutta di stagione	Insalata mista Pane 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 Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Piatto di legumi Carote e cappuccio Pane Frutta di stagione	Polpette di ricotta e spinaci* Piselli all'olio* Pane Frutta di stagione	Tortino di patate e formaggio Zucchine gratinate* Pane Frutta di stagione	Hamburger vegetariano* Insalata e carote julienne Pane 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.

