

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.						02/09/24	06/09/24
2° 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 Arrostito di suino al rosmarino* Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di prosciutto Uova strapazzate Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione	09/09/24	13/09/24
3° 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	16/09/24	20/09/24
4° 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	23/09/24	27/09/24

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, 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.	Pasta all'olio	Passato di verdure con riso*	Pasta al ragù di bovino	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto di zucchine e basilico	30/09/24	04/10/24
	Fil. di merluzzo gratinato al forno*	Arrosto di tacchino al forno	Formaggio spalmabile	Tortino di ricotta	Prosciutto crudo		
	Insalata	Patate al rosmarino	Carote julienne	Piselli all'olio*	Pomodori		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
6° SETT.	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Pasta pasticciata al ragù di bovino	Risotto alle verdure*	07/10/24	11/10/24
	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		
7° SETT.	Pasta al tonno	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	14/10/24	18/10/24
	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		
8° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Pasta all'olio	21/10/24	25/10/24
	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.

