

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Passato di verdure con pasta* Petto di pollo ai ferri Patate agli aromi Pane e frutta	Pasta all'olio e grana Bocconcini di mozzarella e pomodori Pane e frutta	Risotto alle zucchine* Hamburger di bovino alla pizzaiola* Insalata mista Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio Insalata e cannellini Pane integrale e frutta		03/10/22	07/10/22
2° SETT.	Pasta al pomodoro, basilico e grana Straccetti di suino al limone Spinaci gratinati* Pane e frutta	Risotto al sugo di pesce* Tortino di patate e formaggio Insalata e cappuccio Pane e frutta	Pasta al pesto Bis di formaggi Pomodori Pane e frutta	Pasta all'olio e grana Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta		10/10/22	14/10/22
3° SETT.	Pasta all'olio e grana Bis di formaggi Carote cotte* Pane e frutta	Gnocchetti sardi al sugo di verdure* Bastoncini di merluzzo al forno* Insalata mista Pane e frutta	Passato di fagioli con pasta* Pizza Margherita Carote e finocchi julienne Frutta	Tagliatelle al ragù di bovino (piatto unico) Pomodori Pane e Dolce		17/10/22	21/10/22
4° SETT.							
	Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal						



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, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.