

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Passato di verdure con orzo*	Risotto alla zucca*	Pasta al sugo di pesce*	24/10/22	28/10/22
	Ceci al rosmarino	Filetto di merluzzo in crosta di mais*	Fettina di pollo ai ferri	Bocconcini di mozzarella e grana	Uova strapazzate	19/12/22	23/12/22
	Purè di patate	Carote e cappuccio julienne	Finocchi gratinati	Insalata e cannellini	Carote all'olio*	13/02/23	17/02/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Crema di carote con pasta*	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Tagliatelle al ragù di bovino (piatto unico)	Risotto ai piselli*	31/10/22	04/11/22
	Filetto di merluzzo gratinato*	Bis di formaggi	Bocconcini di pollo al limone	Carote e finocchi julienne	Formaggio	26/12/22	30/12/22
	Patate agli aromi	Insalata mista	Zucchine trifolate*	Pane e Dolce	Spinaci alla parmigiana*	20/02/23	24/02/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto alle verdure*	Pasta al pomodoro	Pasta ai piselli*	Spaghetti al tonno	Passato di ceci con farro*	07/11/22	11/11/22
	Tortino di patate e formaggio	Burger vegetale*	Bis di formaggi	Bastoncini di pesce al forno*	Arrosto di tacchino	02/01/23	06/01/23
	Carote julienne	Zucchine all'olio*	Carote prezzemolate*	Insalata mista	Patate al forno	27/02/23	03/03/23
	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta all'olio e grana	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta integrale al pomodoro	Passato di fagioli con pasta	14/11/22	18/11/22
	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Pollo al forno	Uova strapazzate	Tonno all'olio	Pizza Margherita	09/01/23	13/01/23
	Cappuccio julienne	Carote all'olio*	Carote e finocchi julienne	Fagiolini e patate all'olio*	Insalata mista	06/03/23	10/03/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Frutta		

Bis di formaggi: a rorazione tra asiago, emmenthal, ricotta, casatella, spalmabile, stracchino

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 al pomodoro	Pasta alle verdure*	Pasta al sugo di pesce*	Risotto alla zucca*	Passato di verdure con orzo*	21/11/22	25/11/22
	Petto di pollo alle erbe	Filetto di merluzzo in crosta di mais*	Bocconcini di mozzarella e grana	Frittata al forno con verdure*	Filetto di pesce al forno	16/01/23	20/01/23
	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Insalata e cannellini	Carote e cappuccio julienne	Patate agli aromi	13/03/23	17/03/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Passato di ceci con pasta	Mezze maniche pasticciate al ragù di bovino (piatto unico)	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Risotto ai piselli*	28/11/22	02/12/22
	Formaggio		Fettina di pollo ai ferri	Bastoncini di pesce al forno*	Tortino di patate e formaggio	23/01/23	27/01/23
	Zucchine trifolate*	Carote e finocchi julienne	Purè di patate	Insalata mista	Spinaci all'olio*	20/03/23	24/03/23
	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Spaghetti al tonno	Risotto allo zafferano	Passato di verdure con farro*	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	05/12/22	09/12/22
	Frittata al forno	Pollo al forno	Filetto di merluzzo gratinato*	Bocconcini di mozzarella	Farinata di ceci al rosmarino	30/01/23	03/02/23
	Finocchi gratinati	Insalata mista	Patate prezzemolate	Carote e cappuccio julienne	Bieta alla parmigiana*	27/03/23	31/03/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta		
8° SETT.	Passato di fagioli con pasta*	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al sugo di verdure*	Pasta all'olio e grana	12/12/22	16/12/22
	Pizza Margherita	Bis di formaggi	Hamburger di bovino al forno*	Bocconcini di pollo agli aromi	Cotoletta di platessa*	06/02/23	10/02/23
	Cappuccio julienne	Carote e finocchi julienne	Insalata mista	Fagiolini*	Carote all'olio*	03/04/23	07/04/23
	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		

Bis di formaggi: a rorazione tra asiago, emmenthal, ricotta, casatella, spalmabile, stracchino

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), 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.

