

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Crema di verdure con riso*	Pasta al ragù di bovino	Pasta alle zucchine	Gnocchi di patate al pomodoro*	Pasta al pesto	03/04/23	07/04/23
	Polpette di pollo al pomodoro*	Mozzarella (1/2 porzione)	Filetto di merluzzo al limone*	Uova sode	Prosciutto cotto	15/05/23	19/05/23
2° SETT.	Patate all'olio*	Verdura cruda	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Piselli all'olio*	26/06/23	30/06/23
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
	Yogurt alla frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Budino		
	Riso al pomodoro	Pasta all'olio	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di bovino	10/04/23	14/04/23
3° SETT.	Bastoncini di merluzzo*	Polpette di legumi al forno*	Pizza margherita	Fusi di pollo al forno*	Caciotta (1/2 porz.)	22/05/23	26/05/23
	Biete all'olio*	Zucchine all'olio*	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Carote all'olio*		
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
	Dolce	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta		
4° SETT.	Pasta al pomodoro e basilico	Gnocchi di patate al burro e salvia*	Pasta al pomodoro e ricotta	Farro alla crema di zucchine*	Pastina in brodo vegetale	17/04/23	21/04/23
	Formaggio Asiago	Affettato di tacchino	Polpette di legumi*	Uova sode	Filetto di platessa agli aromi*	29/05/23	02/06/23
	Piselli all'olio*	Verdura cruda	Carote all'olio*	Verdura cruda	Patate all'olio		
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
5° SETT.	Budino	Frutta	Frutta	Yogurt alla frutta	Frutta		
	Pasta all'olio e grana	Orzo primavera	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro	24/04/23	28/04/23
	Fusi di pollo al forno	Mozzarella	Spezzatino di tacchino agli aromi	Filetto di merluzzo gratinato*	Uova sode	05/06/23	09/06/23
	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Tris di verdure all'olio*	Patate all'olio*	Verdura cruda		
6° SETT.	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
	Yogurt alla frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta		
	Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia*	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro	Crema di verdure con riso	01/05/23	05/05/23
	Prosciutto cotto	Uova sode	Pizza margherita	Stracchino	Filetto di platessa gratinato*	12/06/23	16/06/23
6° SETT.	Verdura cruda	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Tris di verdure all'olio*		
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
	Yogurt alla frutta	Frutta	Dolce	Frutta	Frutta		
	Pasta al pomodoro	Farro al sugo di verdure*	Riso con piselli	Pasta all'olio	Pasta al sugo di melanzane*	08/05/23	12/05/23
6° SETT.	Formaggio Asiago	Frittata al forno	Hamburger di bovino al forno*	Polpette di pollo al forno*	Filetto di merluzzo al forno*	19/06/23	23/06/23
	Verdura cruda	Verdura cruda	Biete all'olio*	Patate al forno*	Spinaci all'olio*		
6° SETT.	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
	Budino	Frutta	Frutta	Yogurt alla frutta	Frutta		

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.

