

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