

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al ragù Sformato ricotta e spinaci* Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto Carote filate Frutta fresca di stagione Pane	Passato di verdura* con farro Spezzatino di tacchino agli aromi Piselli saltati* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto con crema di finocchi Cosce di pollo arrosto Bietola all'olio* Yogurt Pane
MARTEDI'	Pasta al tonno Polpette di lenticchie Insalate miste Frutta fresca di stagione Pane	Passato di verdura* con pasta Scaloppina di tacchino al latte Piselli saltati* Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla zucca gialla Prosciutto cotto Carote e fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio Frittata Cavolo cappuccio a filini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDI'	Minestra di verdure* con pasta Pizza Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di pesce* Frittata Insalata e finocchi Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Croccole di merluzzo* Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane integrale	Lasagne al pomodoro Mozzarella Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta ai broccoli* Petto di pollo alla salvia Carote sedano e mais Frutta fresca di stagione Pane	Ravioli al pomodoro Torta di ceci Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta al burro e salvia Sformato di cavolfiore* patate e formaggio Finocchi crudi Frutta fresca di stagione Pane integrale	Minestra di fagioli con riso Polpette di patate e maiale Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane
VENERDI'	Passato di verdure* con orzo Platessa gratinata* Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane	Minestra al cavolfiore* Arrosto di manzo Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane	Polenta al ragù Spinaci alla parmigiana* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato* Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane

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.

(*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**

