

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Tonno all'olio (per sc. Inf. Filetto di pesce*) Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al ragù Mozzarella Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane	Pasta con zucchine Hamburger di pollo Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di verdure* con pasta Frittata Piselli saltati* Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Petto di tacchino alla salvia Bietola all'olio* Frutta fresca di stagione Pane	Orzo al pesto Crocchiette di merluzzo* Insalata e carote Frutta fresca di stagione Pane	Riso alle verdure Uova sode Piselli saltati* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta melanzane e pomodorini Arrostato di manzo Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pizza Carote sedano e mais Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cosce di pollo arrosto Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio Arista al forno Spinaci all'olio* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Ravioli al pomodoro Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta ai peperoni Frittata Insalata e pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Riso con piselli* Uova sode Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Platessa gratinata* Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio Torta di ceci Carote e mais Frutta fresca di stagione Pane
VENERDI'	Pasta all'olio Torta di ceci Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane	Minestra di verdura* con riso Spinacina di tacchino Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Insalata e carote Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Tonno all'olio (per sc. Inf. Pesce alla tarantina*) Zucchine trifolate 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 dati informativi relativi 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 pasticcini personalizzati (D. Lgs. 115/2010) e per i cui risultati documentata una sensibilizzazione.

(*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO.** Produzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale.