

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al pomodoro		Risotto alla zucca*		04/11/24	08/11/24
		Fil. di limanda in crosta di mais*		Bocconcini di mozzarella		06/01/25	10/01/25
		Piselli all'olio*		Insalata mista		03/03/25	07/03/25
		Pane e frutta		Pane e frutta			
2° SETT.		Crema di carote con pasta*		Pasta al ragù di bovino		11/11/24	15/11/24
		Bocconcini di pollo al limone		Uova strapazzate		13/01/25	17/01/25
		Spinaci alla parmigiana*		Carote all'olio*		10/03/25	14/03/25
		Pane e frutta		Pane e dolce			
3° SETT.		Risotto alle verdure*		Spaghetti al tonno		18/11/24	22/11/24
		Arrosto di tacchino al forno		Bastoncini di pesce al forno*		20/01/25	24/01/25
		Patate gratinate*		Insalata mista		17/03/25	21/03/25
		Pane e frutta		Pane e frutta			
4° SETT.		Pizza Margherita		Riso all'olio e grana		25/11/24	29/11/24
		Prosciutto cotto		Spezzatino di bovino alla pizzata*		27/01/25	31/01/25
		Insalata mista		Fagiolini e patate all'olio*		24/03/25	28/03/25
		Yogurt alla frutta		Pane e frutta			

Bis di formaggi: a rotazione 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.l.). 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'	VENEDI'	DAL	AL
5° SETT.		Pasta alle verdure*		Pasta al pomodoro		02/12/24	06/12/24
		Fil. di limanda in crosta di mais*		Petto di pollo alle erbe		03/02/25	07/02/25
		Insalata mista		Fagiolini all'olio*		31/03/25	04/04/25
		Pane e frutta		Pane e frutta			
6° SETT.		Pasta pasticciata al ragù di bovino		Pasta alla parmigiana		09/12/24	13/12/24
		Uova strapazzate		Bastoncini di pesce al forno*		10/02/25	14/02/25
		Spinaci all'olio*		Carote all'olio*			
		Pane e frutta		Pane e frutta			
7° SETT.		Risotto alle verdure*		Pasta integrale al sugo di verdure*		16/12/24	20/12/24
		Pollo al forno		Affettato di tacchino		17/02/25	21/02/25
		Purè di patate		Bieta alla parmigiana*			
		Pane e frutta		Pane e frutta			
8° SETT.		Risotto alla parmigiana		Pizza Margherita		23/12/24	27/12/24
		Hamburger di bovino alla pizzaiola*		Prosciutto cotto		24/02/25	28/02/25
		Patate gratinate*		Insalata mista			
		Pane e frutta		Yogurt alla frutta			

Bis di formaggi: a rotazione 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.l.). 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.