

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al pesto		Pasta alla pizzaiola		08/04/24	12/04/24
		Arrosto di suino agli aromi		Scaloppina di pollo al forno		03/06/24	07/06/24
		Patate prezzemolate Pane e frutta		Zucchine trifolate* Pane e frutta			
2° SETT.		Risotto alla parmigiana		Pizza Margherita		15/04/24	19/04/24
		Filetto di merluzzo in crosta*		Prosciutto cotto			
		Carote all'olio*		Insalata mista			
		Pane e frutta		Budino			
3° SETT.		Spaghetti al tonno		Pasta al sugo di verdure*		22/04/24	26/04/24
		Tortino di patate e formaggio		Pollo al forno			
		Piselli al tegame*		Purè di patate			
		Pane e frutta		Pane e mousse di frutta			
4° SETT.		Pasta al ragù di prosciutto		Pasta integrale al pomodoro		29/04/24	03/05/24
		Bocconcini di mozzarella		Tonno all'olio			
		Pomodori e/o insalata**		Patate e fagiolini all'olio*			
		Pane e frutta		Pane integrale e frutta			

\*\* in base alla disponibilità stagionale

Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal

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.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.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.		Risotto al sugo di pesce*		Passato di verdure con pasta*		06/05/24	10/05/24
		Uova strapazzate Zucchine all'olio* Pane e frutta		Pollo al forno Purè di patate Pane e mousse di frutta			
6° SETT.		Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote e finocchi julienne julienne Frutta		Pasta al ragù di bovino Uova strapazzate Piselli al tegame* Pane e dolce		13/05/24	17/05/24
7° SETT.		Risotto al sugo di verdure*		Spaghetti al tonno		20/05/24	24/05/24
		Bis di formaggi Carote all'olio* Pane e frutta		Fagioli freddi prezzemolati Pomodori e/o insalata** Pane e yogurt alla frutta			
8° SETT.		Pasta al pomodoro Hamburger di bovino al forno* Insalata mista Pane e frutta		Pasta al sugo di piselli* Prosciutto cotto Zucchine all'olio* Pane e frutta		27/05/24	31/05/24

\*\* in base alla disponibilità stagionale

Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal

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.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.

