

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Crema di piselli con pasta*	Pasta alla pizzaiola	Risotto al sugo di pesce*	07/04/25	11/04/25
	Bis di formaggi	Arrosto di suino agli aromi	Filetto di platessa gratinato*	Scaloppina di pollo al forno	Tortino di patate e formaggio	02/06/25	06/06/25
	Fagiolini all'olio*	Patate prezzemolate	Insalata verde	Zucchine trifolate*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Camomilla e torta	Yogurt alla frutta	Frutta	Caffè d'orzo e biscotti	Succo di frutta e grissini		
2° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Risotto alla parmigiana	Passato di verdure con pasta*	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di bovino	14/04/25	18/04/25
	Uova strapazzate	Filetto di limanda in crosta*	Pizza Margherita	Bocconcini di pollo al limone	Stracchino	09/06/25	13/06/25
	Spinaci all'olio*	Carote all'olio*	Insalata mista	Patate gratinate	Carote e finocchi julienne julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Latte e biscotti	Pane e marmellata	Succo di frutta e crackers	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta		
3° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Passato di ceci con orzo*	Pasta al sugo di verdure*	Riso al pomodoro	21/04/25	25/04/25
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Tortino di patate e formaggio	Bis di formaggi	Pollo al forno	Affettato di tacchino	16/06/25	20/06/25
	Zucchine all'olio*	Piselli al tegame*	Insalata mista	Purè di patate	Insalata e cappuccio julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Succo di frutta e grissini	Yogurt alla frutta	Camomilla e crostata	Focaccia all'olio	Banana		
4° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Pasta al ragù di prosciutto	Riso all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	28/04/25	02/05/25
	Petto di pollo alle erbe	Bocconcini di mozzarella	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Filetto di limanda gratinato*	Uova strapazzate	23/06/25	27/06/25
	Biete all'olio*	Pomodori e/o insalata**	Carote all'olio*	Patate e fagiolini all'olio*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
	Camomilla e torta	Succo di frutta e crackers	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Mousse di 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), GROSSACEI, 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.	Pasta pomodoro, basilico e grana Straccetti di suino al limone Carote all'olio* Pane e frutta	Risotto al sugo di pesce* Uova strapazzate Zucchine all'olio* Pane e frutta	Pasta al pesto Bis di formaggi Pomodori e/o insalata** Pane e frutta	Passato di verdure con pasta* Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta	Pasta all'olio e grana Cotoletta di platessa* Carote julienne Pane e frutta	05/05/25	09/05/25			
	Camomilla e torta	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e grissini	Caffè d'orzo e biscotti	Banana					
6° SETT.	Pasta all'olio e grana Bis di formaggi Insalata mista Pane e frutta	Gnocchetti sardi al sugo di verdure* Bastoncini di merluzzo al forno* Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di verdure con farro* Pizza Margherita Carote e finocchi julienne Frutta	Pasta al ragù di bovino Uova strapazzate Piselli al tegame* Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Petto di pollo ai ferri Zucchine trifolate* Pane e frutta	12/05/25	16/05/25			
	Mousse di frutta	Pane e marmellata	Succo di frutta e crackers	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti					
	7° SETT.	Pasta alle zucchine* Bocconcini di pollo agli aromi Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Risotto al sugo di verdure* Bis di formaggi Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di fagioli con pasta* Filetto di limanda gratinata* Patate gratinate Pane e frutta	Pasta al pomodoro Fagioli freddi prezzemolati Pomodori e/o insalata** Pane e yogurt alla frutta			Pasta all'olio e basilico Arrostito di suino al forno Zucchine all'olio Pane e frutta	19/05/25	23/05/25
		Yogurt alla frutta	Camomilla e crostata	Succo di frutta e grissini	Banana			Focaccia all'olio		
8° SETT.	Pasta integrale al pesto Filetto di limanda in crosta* Carote all'olio* Pane integrale e frutta	Pasta al pomodoro Hamburger di bovino al forno* Insalata mista Pane e frutta	Pasta all'olio e grana Scaloppina di pollo alla pizzaiola Biete all'olio* Pane e frutta	Pasta al sugo di piselli* Prosciutto cotto Zucchine all'olio* Pane e frutta	Passato di ceci con riso* Uova strapazzate Patate agli aromi Pane e frutta	26/05/25	30/05/25			
	Camomilla e torta	Succo di frutta e crackers	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Mousse di 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), GROSSI, 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.