

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al pesto Arrosto di suino agli aromi Patate prezzemolate Pane e frutta		Pasta alla pizzaiola Scaloppina di pollo al forno Zucchine trifolate* Pane e frutta		07/04/25	11/04/25
						02/06/25	06/06/25
2° SETT.		Risotto alla parmigiana Filetto di limanda in crosta* Carote all'olio Pane e frutta		Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Budino		14/04/25	18/04/25
3° SETT.		Spaghetti al tonno Tortino di patate e formaggio Piselli al tegame* Pane e frutta		Pasta al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e mousse di frutta		21/04/25	25/04/25
4° SETT.		Pasta al ragù di prosciutto Bocconcini di mozzarella Pomodori e/o insalata** Pane e frutta		Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio Patate e fagiolini* Pane integrale e frutta		28/04/25	02/05/25

** 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* Tortino di patate e formaggio Zucchine all'olio* Pane e frutta		Passato di verdure con pasta* Pollo al forno Purè di patate Pane e mousse di frutta		05/05/25	09/05/25
6° SETT.		Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote e finocchi julienne Frutta		Pasta al ragù di bovino Uova sode Piselli al tegame* Pane e dolce		12/05/25	16/05/25
7° SETT.		Risotto al sugo di verdure* Bis di formaggi Carote all'olio* Pane e frutta		Spaghetti al tonno Fagioli freddi prezzemolati Pomodori e/o insalata** Pane e yogurt alla frutta		19/05/25	23/05/25
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		26/05/25	30/05/25

** 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.