

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Pasta all'olio e grana	Risotto alle zucchine*	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	03/10/22	07/10/22
	Petto di pollo ai ferri	Bocconcini di mozzarella e pomodori	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Tonno all'olio	Uova strapazzate		
	Patate agli aromi		Insalata mista	Insalata e cannellini	Carote cotte*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta pomodoro, basilico e grana	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana	Passato di verdure con pasta*	10/10/22	14/10/22
	Straccetti di suino al limone	Uova strapazzate	Bis di formaggi	Pollo al forno	Cotoletta di platessa*		
	Spinaci gratinati*	Insalata e cappuccio	Pomodori	Purè di patate	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Passato di fagioli con pasta	Gnocchetti sardi al sugo di verdure*	Pizza Margherita	Tagliatelle al ragù di bovino (piatto unico)	Risotto alla parmigiana	17/10/22	21/10/22
	Bis di formaggi	Bastoncini di merluzzo*	Prosciutto cotto		Uova strapazzate		
	Carote cotte*	Insalata mista	Carote e finocchi julienne		Zucchine trifolate		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta		Pane e frutta		
4° SETT.							
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, 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.). 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.