

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Menù fine anno scolastico Piadina all'olio con prosciutto e formaggio Pomodori e/o insalata** Pane e budino al cioccolato	Pasta all'olio e grana Filetto di platessa gratinato* Patate all'olio Pane e yogurt alla frutta			03/06/24	07/06/24
2° SETT.							
3° SETT.							
4° SETT.							

** in base alla disponibilità stagionale

Formaggio: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal, mozzarella



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.							
6° SETT.							
7° SETT.	Pasta alle zucchine* Bocconcini di pollo Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Riso al pomodoro Formaggio Carote all'olio Pane e frutta	Pasta all'olio Bastoncini di pesce Patate gratinate Pane e frutta	Pasta al tonno Fagioli cannellini freddi Pomodori e/o insalata** Pane e yogurt alla frutta	Pasta all'olio Arrosto di suino al forno Zucchine all'olio Pane e frutta	20/05/24	24/05/24
8° SETT.	Pasta al pesto Filetto di limanda in crosta* Carote all'olio Pane 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 Carote julienne Pane e frutta	Pasta al sugo di piselli* Prosciutto cotto Pomodori e/o insalata** Pane e frutta	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Patate all'olio Pane e frutta	27/05/24	31/05/24

** in base alla disponibilità stagionale

Formaggio: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal, mozzarella



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.