

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.							
2° SETT.							
3° SETT.	Pasta all'olio e grana Filetto di limanda in crosta* Zucchine all'olio Pane e frutta	Pasta al tonno Uova strapazzate Piselli al tegame* Pane e frutta	Passato di ceci con riso Formaggio Insalata mista Pane e frutta	Pasta al pomodoro Pollo al forno Purè di patate Pane e mousse di frutta	Insalata di riso (verdure, tonno, formaggio) Affettato di tacchino Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	30/09/24	04/10/24
4° SETT.	Passato di verdure con pasta* Cotoletta di pollo al forno Carote in pinzimonio Pane e frutta	Pasta al ragù di prosciutto Bocconcini di mozzarella Pomodori e/o insalata** Pane e frutta	Riso all'olio e grana Hamburger di bovino alla pizzaiola* Carote all'olio Pane e frutta	Pasta al pomodoro Tonno all'olio Patate e fagiolini all'olio* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Insalata mista Pane e frutta	07/10/24	11/10/24

** 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, SENAPÈ, 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 al pomodoro	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	Pasta all'olio e grana	14/10/24	18/10/24
	Straccetti di suino al limone	Uova strapazzate	Formaggio	Pollo al forno	Cotoletta di platessa*		
	Carote all'olio*	Zucchine all'olio	Pomodori e/o insalata**	Purè di patate	Carote in pinzimonio		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Passato di verdure con riso*	Gnocchetti sardi al sugo di verdure*	Pizza Margherita	Pasta al ragù di bovino	Risotto alla parmigiana	21/10/24	25/10/24
	Formaggio	Filetto di limanda in crosta*	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Petto di pollo ai ferri		
	Carote all'olio	Insalata mista	Carote in pinzimonio	Piselli al tegame*	Zucchine all'olio		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane e dolce	Pane e frutta		
7° SETT.	Pasta alle zucchine*	Riso al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al tonno	Passato di verdure con pasta*	28/10/24	01/11/24
	Bocconcini di pollo	Formaggio	Bastoncini di merluzzo al forno*	Fagioli cannellini freddi	Arrosto di suino al forno		
	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio	Patate gratinate	Pomodori e/o insalata**	Zucchine all'olio		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta		
8° 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 CEPI IBRIDATI), CRUSTACEI, 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.