

	1^a settimana	2^a settimana	3^a settimana	4^a settimana
Lunedì	Gnocchi al Pomodoro Prosciutto Cotto Erbette* alla Parmigiana Pane Int.– Frutta Fresca di Stagione	Pasta integrale al Ragù Bolognese 1/2 porz. Bocconcini di Mozzarella Spinaci alla Parmigiana Pane Int. – Frutta Fresca di Stagione	Pasta Integrale al Pesto Frittata con patate Zucchine* all'olio Pane Int.– Frutta Fresca di Stagione	Crema di Legumi con Farro ½ porz. Prosciutto Cotto Patate* Prezzemolate Pane Int. – Frutta Fresca di Stagione
Martedì	Riso allo Zafferano Hamburger di Manzo al Pomodoro Piselli* all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione	Riso all'olio Bocconcini di Pollo Impanati Verdure* Tricolore all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione	Vellutata di Verdure* Bocconcini di Salsiccia con Polenta Pane – Frutta Fresca di Stagione	Riso al Pomodoro Fil. Platessa* Impanato Carote Baby* all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione
Mercoledì	Pastina in Brodo Vegetale Arrosto di Tacchino Purè di patate Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pizza Margherita Carote Julienne, Mais e Olive Nere Crackers/Grissini Budino al Cioccolato	Pasta al pomodoro Polpette di Manzo al forno Insalata mais e carote Pane – Yogurt alla Frutta	Lasagne alla Bolognese Insalata, Mais e Olive Nere Pane – Budino al Cioccolato
Giovedì	Pasta Integrale al Pomodoro Polpette di Merluzzo* Patate* al vapore Pane –Mousse di Frutta	Pastina in Brodo Vegetale Uova strapazzate Patate* al Forno Pane – Frutta Fresca di Stagione	Riso all'olio Formaggio Fresco Spalmabile Carote* baby Pane – Frutta Fresca di Stagione	Riso Olio e Parmigiano Arista al Latte Fagiolini* all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione
Venerdì	Minestra di pasta e Fagioli Formaggio Spalmabile Insalata verde Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta Ragù di pesce ½ porz. Asiago Piselli* all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta all'olio Fil. di Merluzzo* al Limone Lenticchie al Pomodoro Pane – Frutta Fresca di Stagione	Passato di Verdure* con Pasta Mozzarella Tris di Verdure* all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono *contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o 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.).*

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

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.”

