

	<b>1^ settimana</b>	<b>2^ settimana</b>	<b>3^ settimana</b>	<b>4^ settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta Olio e Parmigiano Uova strapazzate Zucchine* all'olio Pane Integrale – Frutta Fresca	Focaccia Formaggio spalmabile Insalata, olive e mais Crackers/Grissini – Gelato*	Ravioli di Magro Olio e Salvia Mozzarella Carote Julienne Pane integrale – Frutta Fresca	Pastina in Brodo Vegetale Frittata con patate Insalata Pane integrale– Frutta Fresca
<b>Martedì</b>	Pasta al Pomodoro e basilico Cotoletta di pollo Fagiolini* all'Olio Pane – Frutta Fresca	Pasta con crema ai peperoni Uova strapazzate Pomodori Pane – Frutta Fresca	Riso allo zafferano Bocconcini di Pollo al Limone Insalata c/cetrioli Pane – Frutta Fresca	Pasta integrale al Pomodoro e Basilico Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane – Mousse di Frutta
<b>Mercoledì</b>	Riso all'olio Hamburger dell'orto* Carote julienne Pane – Frutta Fresca	Riso al Parmigiano Arista al latte Tris di Verdure* all'Olio Pane –Frutta Fresca	Pasta al pomodoro e pesto Tortino ricotta e zucchine* Pomodori Pane integrale – Frutta Fresca	Pasta al ragù di pesce* ½ porz. Mozzarella Pomodori Pane – Frutta Fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta integrale al pesto Mozzarella Insalata Pane – Frutta Fresca	Vellutata di verdure* di stagione Tortino salato agli spinaci*(erbazzone reggiano* IGP) Patate al forno Pane – Frutta Fresca	Riso al pomodoro Lonza arrosto Insalata pomodoro e olive nere Pane – Frutta Fresca	Riso Olio e Parmigiano Insalata ceci, mais e pomodori Pane – Frutta Fresca
<b>Venerdì</b>	Crema di Verdure* e Legumi con Crostini Totani* gratinati Pomodori Pane – Frutta Fresca	Pasta integrale al pomodoro Fil. Platessa* impanata Spinaci* alla Parmigiana Pane – Frutta Fresca	Crema di Verdure* c/crostini Filetto di limanda*olio e prezzemolo Patate all'olio Pane – Frutta Fresca	Pasta integrale al pesto Polpette di pesce* Zucchine* all'olio Pane - Frutta Fresca

**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.”

