

	1^a settimana	2^a settimana	3^a settimana	4^a settimana
Lunedì	Ravioli di magro olio e salvia Frittata al formaggio Erbette* alla Parmigiana Pane Int.– Frutta Fresca di Stagione	Pasta integrale al Ragù Bolognese 1/2 porz. Tortino salato agli spinaci* (erbazzone reggiano*) Pane Int. – Frutta Fresca di Stagione	Pasta Integrale al Pesto Frittata con patate Broccoli* all'olio Pane Int.– Frutta Fresca di Stagione	Passato di verdura* con pasta Polpette di manzo Purè Pane Int. – Frutta Fresca di Stagione
Martedì	Riso alla crema di Zafferano Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane – Frutta Fresca di Stagione	Riso all'olio Bocconcini di Pollo Impanati Verdure* Tricolore all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione	Passato di verdure* Lenticchie in umido Purè Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta e fagioli ½ porzione di Mozzarella Carote Baby* all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione
Mercoledì	Pastina in Brodo Vegetale Lenticchie in umido Purè di patate Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pizza rossa Mozzarella Carote Julienne, Mais e Olive Nere Crackers/Grissini Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di salsiccia Polenta Pane – Frutta di stagione	Lasagne alla Bolognese Insalata, Mais e Olive Nere Pane – Budino al Cioccolato
Giovedì	Pasta Integrale al Pomodoro Polpette di Merluzzo* Tris di verdure* Pane –Mousse di Frutta	Pastina in Brodo Vegetale Uova strapazzate Patate* al Forno Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta al pomodoro Formaggio Fresco Spalmabile Carote* baby Pane – Frutta Fresca di Stagione	Riso Olio e Parmigiano Frittata con patate Fagiolini* all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione
Venerdì	Crema di legumi con farro Formaggio Spalmabile Insalata verde Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta agli aromi Fil.di limanda gratinata* Spinaci* Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta al ragù di pesce* Piselli* all'olio Insalata Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta integrale al pesto Totani* gratinati Insalata mista 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.”

