

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana	Pasta integrale con pomodoro e tonno Provolone Fagiolini all'olio* Pane – Frutta fresca	Pasta e piselli* Bocconcini di tacchino Spinaci all'olio* Pane – Frutta fresca	Pizza Margherita Insalata mista Pane – Gelato	Risotto alle zucchine* Frittata con verdure* Pomodori in insalata Pane – Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Platessa impanata* Carote prezzemolate* Pane integrale – Frutta fresca
Seconda settimana	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto Erbette all'agro* Pane – Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata al prezzemolo Insalata mista Pane – Torta margherita	Pasta all'olio e grana Cotoletta di lonza Piselli all'olio* Pane – Frutta fresca	Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Carote julienne Pane – Frutta fresca	Passato di verdura* con orzo Polpette di merluzzo* Pomodori in insalata Pane integrale – Frutta fresca
Terza settimana	Pasta alla tirolese (con speck) Uova strapazzate Carote julienne Pane – Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa impanata* Fagiolini all'olio* Pane – Frutta fresca	Passato di verdura* con riso Cosce di pollo Patate al vapore* Pane – Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Frittata con ceci e spinaci* Insalata mista Pane – Gelato	Pasta integrale al pesto Crescenza Pomodori in insalata Pane integrale – Frutta fresca
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine* Uova sode Spinaci all'agro* Pane – Frutta fresca	Passato di verdura* con crostini Bocconcini di pollo alla salvia Patate prezzemolate* Pane – Frutta fresca	Risotto al pomodoro Primosale Fagiolini all'olio* Pane – Frutta fresca	Pizza Margherita Insalata mista Pane – Yogurt bio alla frutta	Insalata di pasta Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane integrale – Frutta fresca
Quinta settimana	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di manzo* Fagiolini all'olio* Pane – Frutta fresca	Crema di ortaggi* e ceci Tortino di patate* e formaggio Carote julienne Pane – Frutta fresca	Risotto allo zafferano Caprese (mozzarella e pomodori) Pane – Frutta fresca	Pasta all'ortolana* Bastoncini di merluzzo* Insalata mista Pane – Gelato	Pasta agli aromi Polpette di legumi Cavolfiori al forno* Pane integrale – Frutta Fresca

*prodotto surgelato / congelato all'origine

Si informano i consumatori con allergie o intolleranze alimentari, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le 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 brasilie, 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.