



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETT	Crema di verdura con pastina* Fesa di tacchino al forno Pomodori/finocchi affettati Pane Frutta	Pasta alle zucchine Filetto di merluzzo al limone* Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio Burger vegetariano (ceci,zucchine,carote) / polpette di manzo Spinaci al tegame* Pane Frutta	Pasta fredda (pesto e pomodori a cubetto) / Pasta al pomodoro e basilico Frittata al forno Piselli al prezzemolo Pane Frutta	Ravioli ric/spin burro e salvia Casatella Carote julienne Pane Yogurt alla frutta
2° SETT	Crema di carote con orzo* Uova strapazzate Cetrioli/cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta	Pizza margherita* Carote julienne Fagiolini al tegame* Pane Frutta	Riso al pomodoro Mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Hamburger di manzo Carote brasate* Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure (pomodoro,zucchine, carota, cipolla)* Bastoncini di pesce* Bieta al tegame* Pane Frutta
3° SETT	Pasta alla crema di zucchine Burger vegetariano (lenticchie, patate, carote, zucchine) / tortino di patate e formaggio Pomodori/finocchi affettati Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Latteria Insalata mista Pane Gelato/Dolcetto	Pasta al burro Bocconcini di tacchino agli aromi e patate lesse Zucchine gratinate* Pane Frutta	Riso al sugo di verdure (pomodoro, zucchine, carota, cipolla)* Platessa dorata al forno* Carote julienne Pane Frutta	Pasta al ragù/Lasagne al ragù Piselli al tegame* Insalata mista Pane Frutta
4° SETT	Pasta al pesto Polpette di tonno Insalata mista Pane Frutta	Riso alla parmigiana Coscia di pollo Spinaci al tegame* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Uova sode Zucchine trifolate* Pane Yogurt alla frutta	Pizza margherita* Cetrioli/cappuccio julienne Carote all'olio* Pane Frutta	Crema di patate con orzo Mozzarella Fagiolini al pomodoro* Pane Frutta

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, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.