

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL	
1° SETT.	Riso al pomodoro	Pasta alle verdure	Crema di verdure e legumi con orzo*	Garganelli al pomodoro	Pasta all'olio e basilico	18/09/23	22/09/23	
	Tonno all'olio	Uova strapazzate	Straccetti di bovino al pomodoro	Filetto di merluzzo in crosta*	Arrosto di suino al forno	16/10/23	20/10/23	
	Insalata verde	Carote julienne	Patate gratinate	Pomodori e mais	Fagiolini al tegame*			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta			
2° SETT.	Pasta al pesto	Pasta al ragù di bovino	Risotto alla parmigiana	Pasta fredda (tonno, pomodori)	Pasta al pomodoro e olive	25/09/23	29/09/23	
	Filetto di platessa gratinato*		Bocconcini di tacchino agli aromi	Asiago	Scaloppina di pollo al limone			
	Cappuccio julienne		Zucchine trifolate	Pomodori	Piselli al tegame*	Carote agli aromi		
	Pane e frutta		Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al sugo di piselli*	Risotto alle verdure (carote, zucchine)	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e basilico	02/10/23	06/10/23	
	Bocconcini di pollo gratinati	Bocconcini di mozzarella		Arrosto di suino al rosmarino	Polpette di merluzzo al forno*			
	Fagiolini all'olio*	Pomodori		Carote e sedano in pinzimonio	Bieta all'olio*	Cappuccio julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e yogurt alla frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta ricotta e spinaci	Pasta al sugo di melanzane	Risotto alla crema di piselli*	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	09/10/23	13/10/23	
	Frittata al forno	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Affettato di tacchino	Pollo al forno	Filetto di merluzzo al limone*			
	Carote julienne	Insalata verde	Zucchine trifolate	Insalata mista	Patate gratinate			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta			
Qualità materia prima	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificate da agricoltura biologica: pane, pane grattugiato, crackers, biscotti secchi, fette biscottate, grissini, pasta di semola, gnocchi di patate, riso, orzo perlato, farro, farina di grano tenero, farina di mais, farina di ceci, semolino, cous cous, legumi secchi, fagioli e ceci in scatola, olio extravergine d'oliva, succhi di frutta, camomilla, tè deteinato, orzo solubile, confettura/composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofrutticoli freschi, frutta, carne avicola, carne bovina, carne suina, prosciutto cotto, uova pastorizzate, uova fresche, latte, yogurt, dessert alla vaniglia, burro, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmone, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP.							



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.