



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETT	Ravioli ric/spin al pomodoro Casatella o asiago Carote julienne Pane Frutta	Pasta alle zucchine Frittata al forno Insalata mista Pane Frutta	Crema di verdure con pastina* Fesa di tacchino al forno Insalata di patate e pomodori affettati Pane Frutta	Pasta fredda (pesto e pomodori a cubetto) / Pasta al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo al limone* Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Pasta all'olio Lenticchie al pomodoro Spinaci al tegame* Pane Yogurt alla frutta
2° SETT	Crema di carote con orzo Hamburger di manzo Cetrioli o cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Uova strapazzate Carote brasate Pane Frutta	Pizza margherita* Pomodori o finocchi affettati Fagiolini al tegame* Pane Frutta	Pasta al pesto Fagioli in umido Insalata mista Pane Frutta	Pasta alla pizzaiola Tonno all'olio Carote julienne Pane Frutta
3° SETT	Pasta al pomodoro e basilico Burger vegetariano (lenticchie, patate, carote, zucchine) Pomodori o finocchi affettati Pane Frutta	Crema di verdure con farro* Bocconcini di tacchino agli aromi con patate lesse Carote julienne Pane Frutta	Pasta al ragù o Lasagne al ragù* Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Gelato*/Dolcetto	Riso al sugo di verdure (pomodoro, zucchine, carota, cipolla) Latteria Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta al burro Platessa dorata al forno* Cetrioli o cappuccio julienne Pane Frutta
4° SETT	Riso alla parmigiana Coscia di pollo Pomodori o finocchi affettati Pane Frutta	Pasta all'olio Prosciutto cotto Biete al tegame* Pane Frutta	Pasta con piselli e pomodoro* Mozzarella caprese Zucchine trifolate Pane Yogurt alla frutta	Crema di patate con orzo Uova sode Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro e basilico Bocconcini di merluzzo panato* Carote julienne 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.