

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Crema di broccoli con pastina	Carote julienne	Fagiolini all'olio* e insalata verde	Passato di piselli con orzo*	Insalata verde		01/09/23
	Polpette di pollo al forno (produzione propria) con purè di patate	Pasta alla vellutata di radicchio	Spezzatino di bovino con polenta	Caciotta	Riso al pomodoro	23/10/23	27/10/23
	Finocchi all'olio	Uova strapazzate	(piatto unico)	Carote all'olio	Filetto di nasello agli agrumi*	18/12/23	22/12/23
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Carote all'olio	Crema di verdure con pastina*	Passato di cannellini con orzo	Fagiolini all'olio*	Cavolfiori gratinati e insalata verde	04/09/23	08/09/23
	Riso al pesto di broccoli	Sovracosce di pollo agli aromi	Ricotta	Pasta integrale al pomodoro e origano	Pasta al ragù di platessa*	30/10/23	03/11/23
	Uova strapazzate	Patate e cappuccio julienne	Insalata verde	Hamburger di bovino al forno (produzione propria)	(piatto unico)	25/12/23	29/12/23
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
3° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Biete all'olio*	Insalata mista (verde e radicchio)	Minestra di verdure con farro	Cappuccio julienne	Crema di carote con pastina	11/09/23	15/09/23
	Riso alla zucca	Pizza margherita	Frittata al forno	Pasta alla vellutata di spinaci*	Filetto di merluzzo agli aromi* con patate prezzemolate	06/11/23	10/11/23
	Scaloppina di pollo alla salvia	(piatto unico)	Piselli* e carote all'olio	Arrosto di suino al latte	Finocchi all'olio		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
4° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Pasta al sugo di verdure	Finocchi all'olio	Insalata verde	Insalata mista (verde e radicchio)	Crema di porri con orzo	18/09/23	22/09/23
	Latteria	Riso alla parmigiana	Pasta pasticciata con lenticchie	Crema di ceci con farro	Fusi di pollo al forno con polenta	13/11/23	17/11/23
	Carote julienne	Filetto di nasello al limone*	(piatto unico)	Uova in funghetto	Fagiolini al tegame*		
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune			

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 (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.).

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.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
5° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Cappuccio julienne	Minestra di verdure con pastina	Broccoli all'olio	Passato di fagioli borlotti con riso	Finocchi all'olio	25/09/23	29/09/23
	Pasta al sugo di carote	Bocconcini di pollo agli aromi e patate al rosmarino	Lasagne al ragù di bovino	Asiago	Riso all'olio	20/11/23	24/11/23
	Uova strapazzate	Fagiolini all'olio*	(piatto unico)	Spinaci al tegame*	Filetto di platessa alla mugnaia*		
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
6° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Cavolfiori all'olio	Carote prezzemolate	Crema di carote con orzo	Crema di ceci con farro	Broccoli gratinati	02/10/23	06/10/23
	Pasta al ragù di verdure	Riso alla zucca	Bollito di bovino con polenta	Stracchino	Pasta al ragù di trota	27/11/23	01/12/23
	Sovracosce di pollo al forno	Frittata al formaggio	Cappuccio julienne	Insalata verde	(piatto unico)		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
7° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Passato di lenticchie con orzo	Finocchi all'olio	Biete al tegame* e Insalata verde	Fagiolini al tegame*	Pastina in brodo vegetale	09/10/23	13/10/23
	Frittata al forno	Pasta integrale al pomodoro	Gnocchi di patate al formaggio	Riso alla vellutata di radicchio	Filetto di merluzzo gratinato* con patate al forno	04/12/23	08/12/23
	Cappuccio julienne	Bocconcini di suino agli aromi	(piatto unico)	Scaloppina di pollo agli agrumi	Carote julienne		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
8° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Crema di zucca con pastina	Pasta alla crema di verdure	Cappuccio julienne	Carote all'olio e insalata verde	Broccoli gratinati	16/10/23	20/10/23
	Bocconcini di tacchino con patate	Quartirolo	Risotto allo zafferano	Fagioli borlotti al pomodoro con polenta	Pasta alla parmigiana	11/12/23	15/12/23
	Spinaci all'olio*	Piselli al tegame* e Insalata verde	Uova al funghetto	(piatto unico)	Seppie al sugo*		
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

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 (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.).

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.

