

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta al ragù leggero di tonno (prim)	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio e grana	21/10/24	25/10/24
	Prosciutto cotto	Stracchino (1/2 porzione)	Pasta al pomodoro (inf)	Petto di pollo al forno	Frittata al formaggio	02/12/24	06/12/24
	Spinaci all'olio*	Carote all'olio	Filetto di limanda al limone*	Patate al forno	Broccoli all'olio*	13/01/25	17/01/25
	Pane comune	Pane comune	Tris di verdure all'olio*	Pane comune	Pane integrale	24/02/25	28/02/25
	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Budino		
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta alle zucchine	Pizza margherita	Riso all'olio	Pasta al pomodoro e ricotta	28/10/24	01/11/24
	Affettato di tacchino	Fil. di merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	Hamburger di bovino al forno*	Uova sode	09/12/24	13/12/24
	Cavolfiori all'olio*	Spinaci all'olio*	Fagioli all'olio*	Carote all'olio*	Biete all'olio*	20/01/25	24/01/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	03/03/25	07/03/25
	Dolce	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta		
3° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Pasta alla pizzaiola	Lasagne alla bolognese	Passato di verdure con pastina*	Pasta all'olio e grana	04/11/24	08/11/24
	Polpette di pollo al forno*	Mozzarella	(piatto unico)	Arrosto di suino al latte	Filetto di plateasa al forno*	16/12/24	20/12/24
	Fagioli all'olio*	Zucchine all'olio*	Carote all'olio*	Patate al forno	Bieta all'olio*	27/01/25	31/01/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	10/03/25	14/03/25
	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi		
4° SETT.	Tortellini ricotta e spinaci al burro e salvia*	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù di bovino	Cotoletta di pollo con patate al forno (produzione propria)	Riso al pomodoro	11/11/24	15/11/24
	Prosciutto cotto	Spezzatino di pollo	Asiago (1/2 porzione)	(piatto unico)	Bastoncini di merluzzo al forno*		
	Zucchine all'olio*	Polenta	Carote all'olio*	Verdura fresca di stagione	Fagioli all'olio*	03/02/25	07/02/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	17/03/25	21/03/25
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta		
5° SETT.	Pasta alle verdure	Pasta alla ricotta	Pastina in brodo vegetale	Pizza margherita	Riso al pomodoro	18/11/24	22/11/24
	Stracchino	Polpette di bovino al forno*	Fettina di pollo alla pizzaiola	Affettato di tacchino	Filetto di limanda agli aromi*		
	Biete all'olio*	Fagioli all'olio*	Patate al forno	Carote all'olio	Zucchine all'olio	10/02/25	14/02/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	24/03/25	28/03/25
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Dolce		
6° SETT.	Pasta al pomodoro	Crema di carote con pasta	Riso alla zucca*	Pasta al ragù di bovino	Pastina in brodo vegetale	25/11/24	29/11/24
	Mozzarella	Pollo al forno	Fil. di merluzzo gratinato*	Asiago (1/2 porzione)	Uova sode	06/01/25	10/01/25
	Zucchine all'olio*	Patate all'olio	Fagioli all'olio*	Verdura fresca di stagione	Tris di verdure all'olio*	17/02/25	21/02/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	31/03/25	04/04/25
	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta		

L'ultimo giorno di ogni mese sarà servito il dolce per festeggiare tutti i compleanni.

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, SEGALÉ, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOI, NOI DI ACAGIÙ, NOI DI PECAN, NOI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOI 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.