

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta al ragù leggero di tonno (prim) Pasta al pomodoro (inf) Filetto di limanda al limone*	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio e grana	21/10/24	25/10/24
	Prosciutto cotto	Stracchino (1/2 porzione)		Petto di pollo al forno	Frittata al formaggio	02/12/24	06/12/24
	Spinaci all'olio*		Tris di verdure all'olio*	Patate al forno	Broccoli all'olio*	13/01/25	17/01/25
		Carote all'olio				24/02/25	28/02/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
2° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Budino		
	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*	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio*	Biete all'olio*	20/01/25	24/01/25
						03/03/25	07/03/25
3° SETT.	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Dolce	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta		
	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 platessa al forno*	16/12/24	20/12/24
	Fagiolini all'olio*	Zucchine all'olio*	Carote all'olio*	Patate al forno	Bieta all'olio*	27/01/25	31/01/25
4° SETT.			Piselli all'olio*			10/03/25	14/03/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi		
	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*		
5° SETT.	Zucchine all'olio*	Polenta	Carote all'olio*	Verdura fresca di stagione	Fagiolini all'olio*	03/02/25	07/02/25
						17/03/25	21/03/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta		
	Pasta alle verdure	Pasta alla ricotta	Pastina in brodo vegetale	Pizza margherita	Riso al pomodoro	18/11/24	22/11/24
6° SETT.	Stracchino	Polpette di bovino al forno*	Fettina di pollo alla pizzaiola	Affettato di tacchino	Filetto di limanda agli aromi*		
	Biete all'olio*	Fagiolini all'olio*	Patate al forno	Carote all'olio	Zucchine all'olio	10/02/25	14/02/25
						24/03/25	28/03/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Dolce		
7° 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	Fagiolini all'olio*	Verdura fresca di stagione	Tris di verdure all'olio*	17/02/25	21/02/25
						31/03/25	04/04/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
8° SETT.	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, 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.

