

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Risotto alla parmigiana	Spaghetti al pesto di broccoli	Ravioli al burro e salvia	Fusilli al ragù	Passato di verdure e patate con riso
	Frittata	Coscia di pollo al forno	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Stracchino	Merluzzo alla livornese
	Biete e porri saltati	Fagiolini aromatizzati	Carote julienne	Insalata mista	Spinaci saltati
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Yogurt alla frutta
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Risotto alle zucchine/zucca	Passato di verdure e legumi con farro	Sedanini al pomodoro	Conchiglie al pesto
	Prosciutto cotto	Bocconcini di tacchino agli aromi	Pizza margherita	Polpette di manzo	Bastoncini di merluzzo al forno
	Insalata e finocchi julienne	Carote agli aromi	Insalata	Pisellini prezzemolati	Purè di patate
	Pane – Frutta fresca	Pane - Banana	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
3 SETTIMANA	Caserecce al ragù vegetale	Passato di verdure e patate con pasta	Spaghetti alla carrettiera	Fusilli all’ortolana	Risotto ai piselli
	Frittata	Hamburger di manzo	Fagioli all’uccelletto	Polpette di merluzzo al pomodoro	Coscia di pollo al forno
	Finocchi julienne	Biete agli aromi	Carote julienne	Spinaci saltati	Fagiolini all’olio
	Pane – Frutta fresca	Pane – Yogurt alla frutta	Pane toscano – Frutta fresca	Pane toscano – Frutta fresca	Pane toscano – Frutta fresca
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Passato di legumi con orzo	Risotto alla zucca gialla
	Arista	Bastoncini di merluzzo al forno	Mozzarella	Prosciutto crudo	Bocconcini di tacchino dorati
	Pisellini prezzemolati	Carote julienne	Fagiolini all’olio	Insalata mista	Biete/Spinaci saltati
	Pane toscano – Frutta fresca	Pane toscano - Banana	Pane toscano – Frutta fresca	Pane toscano –Frutta fresca	Pane toscano – Frutta fresca



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 come presenza involontaria derivante 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.

