

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro Filetto di platessa alla mugnaia* Patate prezzemolate* Pane e frutta	Zuppa di ceci con pasta Caciotta Insalata e carote julienne Pane e frutta	Pasta alla parmigiana Cannellini in umido Carote all'olio Pane e frutta	Carote e finocchio in pinzimonio Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico) Yogurt alla frutta	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo ai ferri con aromi Insalata mista Pane e frutta	05/02/24	09/02/24
2° SETT.	Risotto alla zucca* Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Menù di Carnevale Tagliatelle al ragù di prosciutto* Pollo al forno Purè di patate Pane e Budino alla vaniglia	Passato di legumi con farro Tortino di ricotta Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Pasta all'olio Filetto di merluzzo gratinato* Piselli e carote all'olio* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Carote julienne Pane e frutta	12/02/24	16/02/24
3° SETT.	Risotto allo zafferano Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Pasta al ragù di pesce* Bocconcini di mozzarella Insalata verde Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Fettina di suino al limone Carote julienne Pane e frutta	Pasta al ragù di bovino Sformato di patate Spinaci all'olio* Pane e yogurt alla frutta	Gobetti con legumi e verdure* Filetto di merluzzo gratinato in crosta* Finocchi al forno Pane e frutta	19/02/24	23/02/24
4° SETT.	Crema di patate e carote con pastina* Frittata al forno Finocchi julienne Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola Insalata mista Pane e yogurt alla frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Stracchino Carote all'olio Pane e frutta	Passato di fagioli con pastina Arrosto di tacchino al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Pasta all'olio Filetto di limanda gratinato* Patate gratinate* Pane e frutta	26/02/24	01/03/24

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.