

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.			Pasta ricotta e pomodoro	Passato di verdure con pastina*	Pasta con piselli*	01/04/24	05/04/24
			Filetto di platessa alla mugnaia*	Pollo al forno	Scaloppina di pollo al limone		
			Bieta all'olio*	Zucchine trifolate	Finocchi e carote julienne		
			Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio	Conchiglie al sugo di melanzane*	Pasta al ragù di bovino	Passato di verdure con orzo*	08/04/24	12/04/24
	Filetto di merluzzo in crosta*	Lenticchie in umido	Arrosti di suino al latte	Tortino di ricotta	Petto di pollo alle erbe		
	Zucchine trifolate	Insalata mista	Patate al forno	Insalata e cappuccio julienne	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto alle verdure*	Passato di verdure con farro*	Spaghetti al tonno	Pasta all'olio e basilico	Pasta alla parmigiana	15/04/24	19/04/24
	Caprese di mozzarella e pomodori	Arrosti di tacchino al rosmarino	Frittata al forno	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Cotoletta di platessa*		
		Carote julienne	Zucchine trifolate	Patate all'olio	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di ceci con pastina	Risotto alla parmigiana	Farfalle all'olio e basilico		Pasta al sugo di verdure*	22/04/24	26/04/24
	Cotoletta di pollo	Frittata al forno	Filetto di limanda gratinato*		Prosciutto cotto		
	Zucchine gratinate con basilico	Carote julienne	Patate prezzemolate		Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta		

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.

