

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Asiago Pomodori Pane e frutta		Risotto al ragù di pesce* Frittata al forno Insalata verde Pane e frutta		29/04/24	03/05/24
		Pasta al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo in crosta* Zucchine trifolate Pane e frutta		Pasta al sugo di melanzane* Lenticchie in umido Insalata mista Pane e frutta		06/05/24	10/05/24
		Passato di verdure con farro* Arrosto di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta		Pasta all'olio e basilico Hamburger di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio Pane e frutta		13/05/24	17/05/24
		Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico) Yogurt alla frutta		Risotto alla parmigiana Filetto di platessa gratinato* Patate prezzemolate Pane e frutta		20/05/24	24/05/24

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 CEPI 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.

