

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al pomodoro Fettina di pollo ai ferri con aromi Insalata mista Pane e frutta		Passato di verdura con pastina* Filetto di merluzzo gratinato* Patate prezzemolate Pane e frutta		17/01/22	21/01/22
2° SETT.		Pasta al ragù di verdure* Sformato di patate Finocchi gratinati* Pane e frutta		Pasta alla parmigiana Arrosto di tacchino al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane e frutta		24/01/22	28/01/22
3° SETT.		Gobetti con legumi e verdure* Bastoncini di merluzzo* Broccoli all'olio* Pane e frutta		Crema di verdure e legumi con farro* Pollo al forno Insalata verde Pane e frutta		31/01/22	04/02/22
4° SETT.		Spezzatino di bovino con polenta (piatto unico) Insalata mista Pane e Ciambella		Pasta al pomodoro Emmenthal Carote all'olio* Pane e frutta		07/02/22	11/02/22



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, 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.