

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Risotto alla parmigiana S/G	Passato di verdura con riso* S/G	Pizza Margherita S/G con prosciutto cotto (piatto unico)		Pasta S/G al pomodoro	05/12/22	09/12/22
	Cannellini in umido	Fettina di pollo ai ferri con aromi			Filetto di merluzzo gratinato* S/G		
	Carote all'olio	Insalata mista	Carote e finocchio in pinzimonio		Patate prezzemolate		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Torta S/G		Pane S/G e frutta		
2° SETT.	Passato di legumi con riso S/G	Risotto alla zucca* S/G	Gnocchi di patate S/G con pomodoro e basilico*	Pasta S/G all'olio	Pasta S/G al ragù di verdure*	12/12/22	16/12/22
	Fettina di carne bianca	Prosciutto cotto	Farinata di ceci S/G	Cotoletta di platessa* S/G	Pollo al forno		
	Fagiolini all'olio*	Insalata e cappuccio julienne	Carote julienne	Piselli e carote all'olio*	Purè di patate		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta		
3° SETT.	Pasta S/G al pomodoro	Pasta S/G con legumi e verdure*	Pasta S/G ragù di bovino (piatto unico)	Pasta alla parmigiana S/G	Risotto allo zafferano S/G	19/12/22	23/12/22
	Bocconcini di mozzarella	Filetto di merluzzo gratinato in crosta* S/G		Straccetti di tacchino impanati S/G	Sformato di patate S/G		
	Insalata e fagioli cannellini	Cappuccio cotto	Carote e finocchio in pinzimonio	Patate al forno	Spinaci all'olio*		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e Torta S/G	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta		
4° SETT.	Pasta S/G all'olio	Crema di patate e carote con riso* S/G	Pasta S/G al pomodoro	Pasta S/G con piselli*	Passato di fagioli con riso* S/G	09/01/23	13/01/23
	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Stracchino	Frittata al forno S/G	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Arrosto di tacchino al rosmarino S/G		
	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio	Finocchi julienne	Insalata mista	Patate al forno		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G 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 CEPELLI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOI, NOI DI ACAGIU, NOI DI PECAN, NOI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOI 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.

