

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

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.