

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

