

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Passato di verdura con pastina*  Fettina di pollo ai ferri con aromi  Patate al forno  Pane e frutta				05/12/22	09/12/22
2° SETT.		Risotto alla zucca*  Prosciutto cotto  Insalata e cappuccio julienne  Pane e frutta		Pasta all'olio  Cotoletta di platessa*  Piselli e carote all'olio*  Pane e frutta		12/12/22	16/12/22
3° SETT.		Pasta al pomodoro  Sformato di patate  Fagiolini all'olio*  Pane e frutta		Lasagne al ragù di bovino (piatto unico)  Carote e finocchio in pinzimonio  Pane e Pandoro		19/12/22	23/12/22
4° SETT.		Crema di patate e carote con pasta*  Stracchino  Carote all'olio  Pane e frutta		Pasta con piselli*  Straccetti di bovino alla pizzaiola  Insalata mista  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.

