

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta e fagioli	Riso all'olio	Crema di zucca con orzo*	Pasta al sugo di piselli*	23/10/23	27/10/23
	Asiago	(piatto unico)	Filetto di limanda al limone*	Petto di pollo al forno	Frittata al formaggio	04/12/23	08/12/23
	Spinaci all'olio*	Verdura fresca di stagione	Tris di verdure all'olio*	Patate al forno*	Broccoli all'olio	15/01/24	19/01/24
	Pane comune	Carote all'olio	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	26/02/24	01/03/24
	Yogurt alla frutta	Pane comune	Biscotti secchi	Budino	Frutta fresca di stagione	08/04/24	12/04/24
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Riso alle zucchine*	Pizza margherita*	Riso al pomodoro	Pasta ai formaggi	30/10/23	03/11/23
	Affettato di tacchino	Filetto di merluzzo gratinato*	(piatto unico)	Arrostato di suino al latte*	Uova sode	11/12/23	15/12/23
	Cavolfiori all'olio*	Fagiolini all'olio*	Verdura fresca di stagione	Carote all'olio*	Biete all'olio*	22/01/24	26/01/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	04/03/24	08/03/24
	Dolce	Frutta fresca di stagione	Crackers	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta		
3° SETT.	Riso alla zucca*	Pasta alla pizzaiola	Pasta al pomodoro e ricotta	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio e grana	06/11/23	10/11/23
	Polpette di pollo al forno	Mozzarella	Uova sode	Hamburger di bovino al forno*	Filetto di platessa al forno*	18/12/23	22/12/23
	Fagiolini all'olio*	Zucchine all'olio*	Carote all'olio*	Patate al forno*	Bieta all'olio*	29/01/24	02/02/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	11/03/24	15/03/24
	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi		
4° SETT.	Tortellini ricotta e spinaci al burro e salvia*	Pasta al ragù di bovino	Pasta al pesto	Cotoletta di pollo* (produzione propria)	Riso al pomodoro	13/11/23	17/11/23
	Prosciutto cotto	Formaggio (1/2 porzione)	Uova sode	Patate al forno*	Bastoncini di merluzzo*	25/12/23	29/12/23
	Zucchine all'olio*	Broccoli all'olio*	Carote all'olio*	Verdura fresca di stagione	Fagiolini all'olio*	05/02/24	09/02/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	18/03/24	22/03/24
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Crackers	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta		
5° SETT.	Pasta alle verdure	Riso alla parmigiana	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta al pomodoro	20/11/23	24/11/23
	Stracchino	Polpette di bovino* al forno	Fettina di pollo alla pizzaiola	Mozzarella (1/2 porzione)	Filetto di limanda agli aromi*	01/01/24	05/01/24
	Biete all'olio*	Carote all'olio	Cavolfiori all'olio*	Fagiolini all'olio*	Piselli all'olio*	12/02/24	16/02/24
	Pane comune	Pane comune	Polenta	Pane comune	Pane integrale	25/03/24	29/03/24
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Dolce		
6° SETT.	Pasta al pomodoro	Crema di carote con pasta	Riso alla zucca*	Pasta al ragù di bovino	Pastina in brodo vegetale	27/11/23	01/12/23
	Mozzarella	Pollo al forno	Filetto di merluzzo gratinato*	Formaggio (1/2 porzione)	Uova sode	08/01/24	12/01/24
	Zucchine all'olio*	Patate all'olio	Fagiolini all'olio*	Verdura fresca di stagione	Tris di verdure all'olio*	19/02/24	23/02/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	01/04/24	05/04/24
	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Crackers		

L'ultimo giorno di ogni mese sarà preparato il dolce dalla nostra cuoca per festeggiare tutti i compleanni.

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.

