

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta al ragù leggero di tonno (primaria)	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio e grana		
	Prosciutto cotto	Stracchino (1/2 porzione)	Pasta al pomodoro (inf)	Petto di pollo al forno	Frittata al formaggio		
	Spinaci all'olio*		Filetto di limanda al limone*	Patate al forno	Broccoli all'olio*	15/01/24	19/01/24
		Carote all'olio	Tris di verdure all'olio*			26/02/24	01/03/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	08/04/24	12/04/24
Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Budino			
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta alle zucchine	Pizza margherita	Riso all'olio	Pasta al pomodoro e ricotta		
	Affettato di tacchino	Filetto di merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	Hamburger di bovino al forno*	Uova sode	22/01/24	26/01/24
	Cavolfiori all'olio*	Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio*	Biete all'olio*	04/03/24	08/03/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
Dolce	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta			
3° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Pasta alla pizzaiola	Lasagne alla bolognese	Passato di verdure con pastina*	Pasta all'olio e grana		
	Polpette di pollo al forno	Mozzarella	(piatto unico)	Arrosto di suino al latte	Filetto di platessa al forno*		
	Fagiolini all'olio*	Zucchine all'olio*	Carote all'olio*	Patate al forno	Bieta all'olio*	29/01/24	02/02/24
			Piselli all'olio*			11/03/24	15/03/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi			
4° SETT.	Tortellini ricotta e spinaci al burro e salvia*	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù di bovino	Cotoletta di pollo con patate al forno (produzione propria)	Riso al pomodoro		
	Prosciutto cotto	Spezzatino di pollo	Asiago (1/2 porzione)	(piatto unico)	Bastoncini di merluzzo*		
	Zucchine all'olio*	Polenta	Carote all'olio*	Verdura fresca di stagione	Fagiolini all'olio*	05/02/24	09/02/24
						18/03/24	22/03/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta			
5° SETT.	Pasta alle verdure	Pasta alla ricotta	Pastina in brodo vegetale	Pizza margherita	Riso al pomodoro		
	Stracchino	Polpette di bovino al forno*	Fettina di pollo alla pizzaiola	Affettato di tacchino	Filetto di limanda agli aromi*		
	Biete all'olio*	Fagiolini all'olio*	Patate al forno	Carote all'olio	Zucchine all'olio	12/02/24	16/02/24
						25/03/24	29/03/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
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*	Asiago (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
						01/04/24	05/04/24
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta			

L'ultimo giorno di ogni mese sarà servito il dolce 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.