

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 SETTIMANA	Risotto allo zafferano(7-9)	Pasta olio e grana(1-6-7-10)	Passato di verdure e legumi con orzo*(1-6-7-8-9-10-11-13)	Pizza Margherita(1-6-7-10-11-13)	Pasta al pesto(1-6-7-8-10)
	Uova strapazzate(3-7)	Bocconcini di pollo al limone(1-6-10-11)	Platessa impanata*(1-3-4-6-8-10-11)	1/2 pz Mozzarella (7)	Tortino di zucchine (con patate e formaggio)(1-3-6-7-8-10-11)
	Carote julienne(12)	Fagiolini all'olio*(9)	patate all'olio	Pomodori (12)	Insalata e olive(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*(3-7-8)
2 SETTIMANA	Agnolotti olio e grana(1-3-6-7)	Riso al pomodoro (7)	Pasta Pasticciata (1-6-7-9-10) (pomodoro, bovino, besciamella)	Pasta e piselli*(1-6-7-9-10)	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta(1-6-7-10)
	primosale(7)	Merluzzo*gratinato (1-4-6-8-10-11)		Cotoletta di lonza al forno(1-3-6-8-10-11)	Rotolo di frittata(3-7)
	Erbette	Carote julienne(12)	Tris di verdure* (carote, patate, piselli) (9)	Pomodori(12)	Insalata verde(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta(7)
3 SETTIMANA	Pasta integrale pomodoro e olive (1-6-7-10)	Riso all'inglese (7-9)	Passato di verdure* e legumi con pasta(1-6-7-8-9-10-13)	Pizza Margherita(1-6-7-10-11-13)	Pasta alla norma (melanzane) (1-6-7-10)
	Scaloppine di pollo(1-6-10-11)	Rotolo di frittata al formaggio(3-7)	Mozzarella (7)	1/2 pz Prosciutto cotto	Polpette di platessa / polpette di platessa al pomodoro a settimane alterne(1-3-4-6-7-8-10-11)
	Pomodori(12)	Insalata verde e carote julienne(12)	patate all'olio	Insalata mista(verde, carote, mais)(12)	Erbette*
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*(3-7-8)	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta agli aromi(1-6-7-10)	Passato di verdure e legumi con orzo* (1-6-7-8-9-10-11-13)	Pasta integrale al pesto (1-6-7-8-10)	Pasta Pasticciata (1-6-7-9-10-11) (pomodoro, bovino, besciamella)	Pasta al pomodoro(1-6-7-10)
	Provolone(7) INFANZIA: Crescenza (7)	Arrosto di lonza(1-6-10-11)	Totani gratinati*(1-4-6-8-10-11-14)		Tortino di zucchine (con patate e formaggio) (1-3-6-7-8-10-11)
	Fagiolini*(9)	Patate al forno	insalata e olive(12)	Bis di verdure* (carote e piselli) (9)	Carote Julienne(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Barretta di cioccolato fondente(PS)/al latte(l)(6-7-8)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

“SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo:

Cereali contenenti glutine (1)(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte e derivati (7), frutta a guscio (8)(cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano(9),senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini (13), molluschi (14) e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

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.”