

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana	Pasta integrale al pomodoro e tonno Caprese (bocconcini di mozzarella e pomodori) Pane - Frutta fresca	Pasta all'olio e Grana Padano Polpette di merluzzo* Spinaci all'olio* Pane - Frutta fresca	Lasagne* al ragù di manzo Insalata verde, rossa e pomodori Pane integrale - Gelato	Risotto allo zafferano Frittata con verdure* Piselli agli aromi* Pane - Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Cotoletta di pollo Carote julienne Pane - Frutta fresca
Seconda settimana	Raviolini di magro agli aromi Prosciutto cotto Pomodori in insalata Pane - Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e ricotta Platessa impanata* Insalata verde e rossa Pane - Frutta fresca	Risotto alle zucchine e basilico Provolone Piselli alla salvia* Pane integrale - Frutta fresca	Pizza Margherita Verdure in pinzimonio Pane - Frutta fresca	Passato di verdure* con pasta Bocconcini di tacchino Patate arrosto Pane - Yogurt alla frutta
Terza settimana	Pasta all'amatriciana Uova strapazzate Carote julienne Pane - Frutta fresca	Riso al Grana Padano Tonno all'olio Pomodori in insalata Pane - Frutta fresca	Crema di ortaggi* e ceci Scaloppina di pollo al limone Patate al forno Pane integrale - Frutta fresca	Pasta alla mimosa Hamburger di verdure* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Crescenza Insalata verde e rossa Pane - Gelato
Quarta settimana	Pizza Margherita Verdure in pinzimonio Pane - Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro e basilico Platessa impanata* Insalata verde Pane - Frutta fresca	Passato di verdure* con riso Scaloppina di tacchino agli aromi Carote all'olio* Pane integrale - Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata Zucchine trifolate Pane - Frutta fresca	Pasta alla crudaiola Hamburger di vitellone Fagiolini all'olio* Pane - Frutta fresca

*prodotto surgelato / congelato all'origine

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 (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 brasilie, 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.). 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.

Prodotti BIOLOGICI: aceto di vino, burro, carote fresche, crostini, frutta fresca, latte pastorizzato / UHT, olio extravergine d'oliva, omogeneizzati di carne, pasta di semola, pasta di semola integrale, polpa di pomodoro, purea di frutta, uova e misto uova, verdure gelo (carote, cavolfiori, biette/erbette, fagiolini, finocchi, minestrone, patate, piselli e spinaci), yogurt. **Prodotti DOP/IGP:** Grana Padano DOP, Provolone Dolce DOP / **Specie ittiche MSC:** platessa MSC, merluzzo MSC