

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pizza rossa Prosciutto cotto (1/2 pz) Insalata ricca Grissini Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata no latticini Erbette* Pane Frutta di stagione	Passato di verdura* con farro Bocconcini di tacchino gratinati Patate* al forno Pane Dessert	Pasta al pesto Cotoletta di soia Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto no latticini Filetto di merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pomodoro Hamburger* Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta di stagione	Vellutata di zucca* con pasta Bocconcini di pollo agli aromi Patate* al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata al prosciutto no latticini Tris di verdure* Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano no latticini Tortino di legumi Broccoli* all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta e broccoli* Affettato di tacchino Carote julienne Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Pasta all'olio Filetto di merluzzo* alle erbe Finocchi in insalata/Finocchi* Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrostato di vitello Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Filetto di eglefino* Purè di patate no latticini Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Polpette di legumi no latticini Cavolfiore* Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* gratinato Carote* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Polenta Bocconcini di carne in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto no latticini Arrostato di lonza (no latticini) Insalata con mais e olive Pane Dessert	Crema di legumi con crostini Tofu (1/2 pz) Erbette* all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure* Frittata no latticini Finocchi in insalata/Finocchi* Pane Frutta di stagione

* prodotto surgelato; può contenere prodotto surgelato tra gli ingredienti; prodotto surgelato in base alla stagionalità. NEGLI ALIMENTI O NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, senape, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi, e loro derivati

Le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.