

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pizza margherita 1/2 pz provolone Insalata ricca Grissini Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata alle verdure* Erbette* gratinate Pane Frutta di stagione	Passato di verdura* con farro Bocconcini di pesce impanato Patate* al forno Pane yogurt	Pasta al pesto Primo sale Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pomodoro Hamburger vegetale* Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta di stagione	Vellutata di zucca* con pasta uovo sodo Patate* al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Tris di verdure* Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tortino di legumi Broccoli* all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta in crema di broccoli* Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Ravioli di magro alla salvia Filetto di merluzzo* alle erbe Finocchi in insalata/Finocchi*gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto Asiago DOP Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Hamburger di lenticchie Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Filetto di eglefino * Purè di patate Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro polpette di legumi Cavolfiore* gratinato Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* gratinato Carote* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Polenta Formaggio morbido Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Tortino di patate con formaggio Insalata con mais e olive Pane Dessert	Crema di legumi con crostini Formaggio latteria (1/2 pz) Erbette* all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure* Frittata al formaggio Finocchi in insalata/Finocchi* gratinati 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.