

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Passato di verdure con orzo*	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio	Pasta al tonno	17/10/22	21/10/22
	Pollo al forno	Filetto di merluzzo gratinato*	Caciotta e ricotta	Arrosto di suino al rosmarino	Frittata al forno	12/12/22	16/12/22
	Purè di patate*	Spinaci all'olio*	Insalata mista	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	20/02/23	24/02/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta al ragù di verdure*	Crema di zucca e patate con pasta*	24/10/22	28/10/22
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Tortino di patate e formaggio	Bocconcini di pollo agli aromi	Bocconcini di mozzarella	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	19/12/22	23/12/22
	Carote e cappuccio julienne	Bieta all'olio*	Carote all'olio*	Insalata mista	Piselli all'olio*	27/02/23	03/03/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al sugo di pesce*	Risotto alla zucca*	Tagliatelle al ragù di bovino (piatto unico)	Pasta alla pizzaiola	Passato di ceci con pasta*	31/10/22	04/11/22
	Asiago	Filetto di platessa gratinato al forno*		Frittata al forno	Scaloppina di pollo al limone	09/01/23	13/01/23
	Fagiolini all'olio*	Cavolfiore gratinato*	Carote julienne	Insalata mista	Patate al rosmarino*	06/03/23	10/03/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Torta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con farro*	Riso all'olio e parmigiano	Pasta al ragù di lenticchie	07/11/22	11/11/22
	Prosciutto cotto	Petto di pollo alle erbe	Uova strapazzate	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Formaggio spalmabile	16/01/23	20/01/23
	Finocchi e carote julienne	Patate al forno*	Spinaci alla parmigiana*	Insalata mista	Carote all'olio*	13/03/23	17/03/23
	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		

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, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATIOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio	Pasta al tonno	Passato di verdure con orzo*	Pasta al pomodoro e basilico	14/11/22	18/11/22
	Filetto di merluzzo in crosta di mais*	Arrostito di suino al rosmarino	Frittata al forno	Pollo al forno	Caciotta e ricotta	23/01/23	27/01/23
	Spinaci all'olio*	Insalata mista	Fagiolini all'olio*	Purè di patate*	Carote julienne	20/03/23	24/03/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Pasta al ragù di verdure*	Pasta al pomodoro	Crema di zucca e patate con pasta*	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio e parmigiano	21/11/22	25/11/22
	Bocconcini di mozzarella	Tortino di patate e formaggio	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Bastoncini di merluzzo al forno*	Fettina di pollo agli aromi	30/01/23	03/02/23
	Carote e cappuccio julienne	Bieta all'olio*	Piselli all'olio*	Insalata mista	Carote all'olio*	27/03/23	31/03/23
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Pasta pasticciata al ragù di bovino (piatto unico)	Pasta alla pizzaiola	Risotto alla zucca*	Passato di ceci con orzo*	Pasta al sugo di pesce*	28/11/22	02/12/22
	Carote julienne	Frittata al forno	Cotoletta di platessa al forno*	Bocconcini di pollo agli aromi	Asiago	06/02/23	10/02/23
	Pane e Budino	Insalata mista	Cavolfiore gratinato*	Patate al forno*	Fagiolini all'olio*	03/04/23	07/04/23
		Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
8° SETT.	Pasta al pomodoro	Riso all'olio e parmigiano	Pizza Margherita	Pasta al ragù di lenticchie	Passato di verdure con pasta*	05/12/22	09/12/22
	Petto di pollo alle erbe	Filetto di merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	Formaggio spalmabile	Uova strapazzate	13/02/23	17/02/23
	Patate al rosmarino*	Finocchi e carote julienne	Insalata mista	Carote all'olio*	Spinaci alla parmigiana*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		

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, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATIOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.