

Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		Feed the future	
Pranzo											
1 ^a settimana			PU: Tortelloni di ricotta e spinaci all'olio e parmigiano				Pasta al pomodoro				
			Insalata mista				Cosce di pollo alla cacciatora				
			Frutta fresca di stagione				Frutta fresca di stagione				
			Pane all'olio				Pane all'olio				
	Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		
Tortelloni di ricotta e spinaci all'olio e parmigiano; Insalata mista (lattuga e pomodori, in stagione)											
Cosce di pollo al forno; Patate al forno											
Pranzo											
2 ^a settimana			Cotoletta di tacchino al forno				Arrosto di suino al forno				
			Insalata verde e radicchio rosso				Patate al forno				
			Frutta fresca di stagione				Frutta fresca di stagione				
			Pane all'olio				Pane all'olio				
	Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		
Pasta all'olio e parmigiano; Caprese (pf)											
Pranzo											
3 ^a settimana			Lasagne al ragù (R)				PU: Bocconcini di pollo al curry con riso				
			Budino				Purea di patate				
			Insalata mista				Frutta fresca di stagione				
			Pane all'olio				Pane all'olio				
	Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		
PU: Pasta al ragù (R); Carote crude; Gelato (coppa campioni)*											
PU: Riso con scaloppina di pollo al limone; Fagiolini all'olio											
Pranzo											
4 ^a settimana			PU: Pizza margherita con prosciutto cotto				Pasta al pomodoro				
			Insalata mista				Arrosto di tacchino alle verdure (B)				
			Frutta fresca di stagione				Frutta fresca di stagione				
			Pane all'olio				Pane all'olio				
	Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		Variante stagionale		

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 LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.

* Materie prime congelate e surgelate