

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con pastina*	Carote e finocchio in pinzimonio	Zuppa di ceci con pasta	Pasta alla parmigiana	04/03/24	08/03/24
	Filetto di platessa alla mugnaia*	Fettina di pollo ai ferri con aromi	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	Caciotta	Cannellini in umido		
	Patate prezzemolate*	Insalata mista	Yogurt alla frutta	Insalata e carote julienne	Carote all'olio		
	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Risotto alla zucca*	Pasta all'olio	Pasta al ragù di prosciutto	Pasta al sugo di verdure*	Passato di legumi con orzo	11/03/24	15/03/24
	Prosciutto cotto	Filetto di merluzzo gratinato*	Frittata al forno	Pollo al forno	Tortino di ricotta		
	Insalata e cappuccio julienne	Piselli e carote all'olio*	Carote julienne	Purè di patate	Fagiolini all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al ragù di pesce*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di bovino	Gobetti con legumi e verdure*	Crema di verdure e legumi con farro*	18/03/24	22/03/24
	Sformato di patate	Straccetti di tacchino impanati	Bocconcini di mozzarella	Fettina di suino al limone	Filetto di merluzzo gratinato in crosta*		
	Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Finocchi al forno		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Menù di Pasqua Ravioli ricotta e spinaci alla parmigiana	Passato di fagioli con pastina			25/03/24	29/03/24
	Stracchino	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Arrosto di tacchino al rosmarino				
	Insalata mista	Patate prezzemolate*	Fagiolini all'olio*				
	Pane e frutta	Pane e colomba	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 (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 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 del Reg. UE 1169/11 –allegato II 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.