

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al pomodoro Pollo al forno Patate Pane e frutta		Zuppa di ceci con pastina Pizza Margherita Pinzimonio (carote e finocchi) Pane e frutta		08/02/21	12/02/21
2° SETT.		Chicche di patate al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Carote julienne Pane e Crostoli		Pasta alla parmigiana Arrosto di tacchino al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane e frutta		15/02/21	19/02/21
3° SETT.		Gobetti con legumi e verdure* Bastoncini di merluzzo* Carote cotte* Pane e frutta		Risotto allo zafferano Straccetti di tacchino impanati Cavolfiore gratinato* Pane e Yogurt alla frutta		22/02/21	26/02/21
4° SETT.		Crema di patate e carote con pasta Straccetti di manzo alla pizzaiola Piselli* Pane e frutta		Pasta al pesto Stracchino Finocchi crudi Pane e frutta		01/03/21	05/03/21

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 LATTOSIO), 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.