

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino al limone Fagiolini all'olio* Pane e frutta		Passato di verdure* con pastina Pizza Margherita Insalata e carote Pane e frutta		08/03/21	12/03/21
2° SETT.		Risotto agli asparagi Prosciutto cotto Carote e finocchi in pinzimonio Pane e mousse di frutta		Passato di legumi con farro* Cotoletta di platessa* Zucchine e carote* Pane e frutta		15/03/21	19/03/21
3° SETT.		Pasta al pesto Hamburger di manzo alla pizzaiola Patate lesse Pane e Yogurt alla frutta		Pasta al tonno Casatella Insalata e fagioli cannellini Pane e frutta		22/03/21	26/03/21
4° SETT.		Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Bastoncini di merluzzo* al forno Carote all'olio Pane e Dolce Colomba				29/03/21	02/04/21



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.