

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Risotto alla parmigiana Cannellini in umido Carote all'olio* Pane e frutta	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico) Carote e finocchio in pinzimonio Frutta	Passato di verdura con pastina* Filetto di merluzzo gratinato* Patate prezzemolate* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Fettina di pollo ai ferri con aromi Insalata mista Pane e frutta	Zuppa di ceci con pasta Caciotta Insalata e carote julienne Pane e frutta	14/02/22	18/02/22
2° SETT.	Pasta al ragù di verdure* Sformato di patate Finocchi gratinati* Pane e frutta	Passato di legumi con farro Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta	Gnocchi di patate con pomodoro e basilico* Tortino di verdure e legumi* Carote julienne Pane e yogurt alla frutta	Risotto alla zucca* Prosciutto cotto Insalata e cappuccio Pane e frutta	Pasta alla parmigiana Arrosto di tacchino al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane e frutta	21/02/22	25/02/22
3° SETT.	Risotto allo zafferano Straccetti di tacchino impanati Spinaci all'olio* Pane e frutta	Farfalle al pomodoro Pollo al forno Patate al forno Pane e Chiacchiere	Pasta al ragù di pesce* Bocconcini di mozzarella Insalata e fagioli cannellini Pane e frutta	Mezze penne pasticciate al ragù (piatto unico) Carote e finocchio in pinzimonio Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Bastoncini di merluzzo* Broccoli all'olio* Pane e frutta	28/02/22	04/03/22
4° SETT.	Pasta al pomodoro Emmenthal Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di fagioli con pasta Arrosto di suino agli aromi Cavolfiore alla parmigiana* Pane e frutta	Pasta alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola Insalata mista Pane e frutta	Crema di patate e carote con pasta Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Pasta al pesto Flan di ricotta e spinaci* Finocchi julienne Pane e frutta	07/03/22	11/03/22

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.