



1° SETTIMANA

| LUNEDI'                 | MARTEDI'                       | MERCOLEDI'                | GIOVEDI'                     | VENERDI'                  |
|-------------------------|--------------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| PASTA AL PESTO          | RISOTTO AI FORMAGGI            | PASTA POMODORO E PEPERONI | MINESTRA DI VERDURE CON RISO | PASTA CON CREMA DI LEGUMI |
| FRITTATA CON PATATE*    | STRACCETTI DI POLLO AGLI AROMI | BOCCONCINI DI MOZZARELLA  | ARROSTO DI VITELLONE         | CUORI D'ORATA             |
| BROCCOLI ALL'OLIO       | CAROTE* TRIFOLATE              | SPINACI* ALL'OLIO         | FAGIOLINI* AL VAPORE         | ZUCCHINE ALL'OLIO         |
| PANE-FRUTTA DI STAGIONE | PANE-FRUTTA DI STAGIONE        | PANE-FRUTTA DI STAGIONE   | PANE-FRUTTA DI STAGIONE      | PANE-FRUTTA DI STAGIONE   |

2° SETTIMANA

| LUNEDI'                    | MARTEDI'                  | MERCOLEDI'                    | GIOVEDI'                | VENERDI'                |
|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| PASTA CON RAGU' DI VERDURE | PASTA POMODORO E PISELLI* | MINESTRA DI VERDURE CON PASTA | LASAGNA AL RAGU'        | RISOTTO CON ZUCCA*      |
|                            | COTOLETTA MILANESE        | TORTINO DI LEGUMI             | ASIAGO DOP              | POLPETTE DI MERLUZZO*   |
| POLENTA E BRUSCITT         | BIETE* ALL'OLIO           | CAVOLFIORI ALL'OLIO           | CAVOLINI DI BRUXELL     | FAGIOLINI* ALL'OLIO     |
| PANE-FRUTTA DI STAGIONE    | PANE-FRUTTA DI STAGIONE   | PANE-FRUTTA DI STAGIONE       | PANE-FRUTTA DI STAGIONE | PANE-FRUTTA DI STAGIONE |

3° SETTIMANA

| LUNEDI'                 | MARTEDI'                 | MERCOLEDI'                 | GIOVEDI'                     | VENERDI'                     |
|-------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| PIZZA MARGHERITA        | PASTA AL PESTO           | GNOCCHI AL POMODORO        | RISOTTO ALLA PARMIGIANA      | ORZOTTO CON VERDURE E LEGUMI |
|                         | PRIMO SALE               | BOCCONCINI DI POLLO DORATI | POLPETTINE DI MANZO IN UMIDO | BASTONCINI DI PESCE*         |
| PISELLI SALTATI         | BIS DI VERDURE* AL FORNO | ZUCCHINE ALL'OLIO          | CAROTE* ALL'OLIO             | PATATE* AL FORNO             |
| PANE-FRUTTA DI STAGIONE | PANE-FRUTTA DI STAGIONE  | PANE-FRUTTA DI STAGIONE    | PANE-FRUTTA DI STAGIONE      | PANE-FRUTTA DI STAGIONE      |

4° SETTIMANA

| LUNEDI'                     | MARTEDI'                | MERCOLEDI'              | GIOVEDI'                     | VENERDI'                |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|
| PASTA INTEGRALE AL POMODORO | PASTA AL RAGU'          | PASTA AL TONNO          | PASTA POMODORO E LENTICCHIE  | RISOTTO ALLO ZAFFERANO  |
| PROSCIUTTO COTTO            | FORMAGGIO SPALMABILE    | ERBAZZONE REGGIANO*     | ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO | CUORE D'ORATA *AL FORNO |
| BIETE* ALL'OLIO             | CAVOLFIORI ALL'OLIO     | FINOCCHI ALL'OLIO       | PURE' DI PATATE              | FAGIOLINI* ALL'OLIO     |
| PANE-FRUTTA DI STAGIONE     | PANE-FRUTTA DI STAGIONE | PANE-FRUTTA DI STAGIONE | PANE-FRUTTA DI STAGIONE      | PANE-FRUTTA DI STAGIONE |

RISO, PASTA DI SEMOLA ED INTEGRALE, FARINA DI POLENTA E DI FRUMENTO, POMODORI PELATI/POLPA E PASSATA DI POMODORO, ORTOFRUTTA FRESCA, VERDURA GELO, UOVA GUSCIO/PAST., LEGUMI SECCHI, ORZO, FARRO, YOGURT, SUCCHI DI FRUTTA, CONFETTURE DI FRUTTA, BANANE EQUOSOLIDALI, BURRO, CACIOTTA, CRESCENZA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON \* POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati  
Poiche le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno forniti pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.