

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana	Ravioli di magro al pomodoro Uova sode Spinaci all'agro* Pane – Frutta fresca		Pizza margherita Finocchi julienne Pane – Yogurt bio alla frutta		
Seconda settimana	Risotto alla Monzese Provolone Carote prezzemolate* Pane – Frutta fresca		Passato di verdura* con riso Bastoncini di pesce* Purè di patate Pane – Yogurt bio alla frutta		
Terza settimana	Risotto al pomodoro Formaggio spalmabile Cavolfiori gratinati* Pane – Frutta fresca		Crema di legumi con riso Prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane – Yogurt bio alla frutta		
Quarta settimana	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate Erbette gratinate* Pane – Cioccolato		Crema di patate e piselli* con crostini Merluzzo* gratinato Fagiolini all'olio* Pane – Frutta fresca		
Quinta settimana	Gnocchi al pomodoro Primosale Carote prezzemolate* Pane – Frutta fresca		Pastina in brodo Spezzatino di tacchino Piselli al vapore* Pane – Frutta fresca		

*prodotto surgelato / congelato all'origine

Si informano i consumatori con allergie o intolleranze alimentari, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o 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.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. 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.