

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana	Pasta integrale pomodoro e tonno Provolone Fagiolini all'olio* Pane – Frutta fresca		Risotto alle zucchine Frittata con verdure* Pomodori in insalata Pane – Frutta fresca		
Seconda settimana	Ravioli di magro burro e salvia Salume di tacchino Erbette all'agro* Pane – Frutta fresca		Passato di verdura* con orzo Bocconcini di tacchino Fagiolini all'olio* Pane – Frutta fresca		
Terza settimana	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate Fagiolini all'olio* Pane – Frutta fresca		Passato di verdura* con farro Cosce di pollo Patate al vapore* Pane – Gelato		
Quarta settimana	Pasta alla crema di zucchine Uova sode Piselli al forno* Pane- Frutta fresca		Pizza margherita Insalata mista Pane – Yogurt bio alla frutta		
Quinta settimana	Risotto agli aromi Primosale Erbette* al forno Pane – Frutta fresca		Crema di ortaggi* e ceci Frittata Carote julienne Pane – Gelato		

*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 brasilie, 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.