



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA -dal 19 al 23/10	Pasta al pomodoro e olive ^{1A,6,7,9,10} Fusi di pollo agli aromi Pomodori Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta		Pizza Margherita ^{1A,6,7,10,11} $\frac{1}{2}$ porz. di mozzarella ⁷ Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		
2° SETTIMANA -dal 14 al 18/9 -dal 26 al 30/10	Gnocchi al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} Uova strapazzate ^{3,7} Erbette* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta		Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* ^{1,3,6,7,8,10,11} Carote cotte* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		
3° SETTIMANA -dal 21 al 25/9	Raviolini di magro alla salsa ^{1A,3,6,7,10} $\frac{1}{2}$ porz. di primosale ⁷ Pomodori Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta		Pasta all'olio evo ^{1A,6,7,10} Bocconcini di tacchino al limone ⁹ Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		
4° SETTIMANA -dal 28/9 al 2/10	Gnocchi al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} Uova strapazzate ^{3,7} Carote cotte* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta		Pasta al ragù di manzo ^{1A,6,7,9,10} Fagiolini* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		
5° SETTIMANA -dal 5 al 9/10	Pasta con melanzane e basilico* ^{1A,6,7,9,10} Fusi di pollo al forno Erbette* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta		Passato di verdure* con orzo ^{1C,6,7,9,10,11} Frittata ^{3,7} Patate al forno* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		
6° SETTIMANA -dal 12 al 16/10	Pasta all'olio evo ^{1A,6,7,10} Insalata di tonno in olio d'oliva, patate e olive* ⁴ Carote cotte* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta		Pasta integrale al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} Provolone Valpadana DOP ⁷ Zucchine* all'olio evo Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella⁷, italico⁷, Asiago DOP⁷, Provolone Valpadana DOP⁷, fontal⁷, primosale⁷.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda, passera.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per gli utenti che necessitano di dieta speciale per motivi sanitari e/o etico-religiosi sono previsti specifici schemi personalizzati.
Le modalità con cui far richiesta sono definite nelle procedure previste per l'iscrizione.