

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana	Pasta integrale al pomodoro e tonno Caprese (bocconcini di mozzarella e pomodori) Pane - Frutta fresca	Pasta all'olio e Grana Padano Cotoletta di pollo Spinaci all'olio* Pane - Frutta fresca	Lasagne* al ragù di lonza Insalata verde, rossa e pomodori Pane integrale - Gelato	Risotto allo zafferano Frittata con verdure* Piselli agli aromi* Pane - Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane - Frutta fresca
Seconda settimana	Raviolini di magro agli aromi Prosciutto cotto e Provolone Pomodori in insalata Pane - Frutta fresca	Risotto alle zucchine e basilico Platessa impanata* Insalata verde e rossa Pane - Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e ricotta Arrosto di lonza al latte e salvia Piselli alla salvia* Pane integrale - Frutta fresca	Pizza Margherita Verdure in pinzimonio Pane - Frutta fresca	Passato di verdure* con pasta Bocconcini di tacchino Patate arrosto Pane - Yogurt alla frutta
Terza settimana	Pasta alla tirolese (con Speck) Uova strapazzate Carote julienne Pane - Frutta fresca	Riso al Grana Padano Tonno all'olio Fagiolini all'olio* Pane - Frutta fresca	Crema di ortaggi* e ceci Scaloppina di pollo al limone Patate al forno Pane integrale - Frutta fresca	Pasta all'amatriciana Hamburger di verdure* Pomodori in insalata Pane - Frutta fresca	Pasta integrale pasticcata Crescenza Insalata verde e rossa Pane - Gelato
Quarta settimana	Pizza Margherita Verdure in pinzimonio Pane - Yogurt alla frutta	Passato di verdure* con riso Platessa impanata* Insalata verde Pane - Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino agli aromi Carote all'olio* Pane integrale - Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e zucchine Frittata Fagiolini all'olio* Pane - Frutta fresca	Raviolini di magro con panna Hamburger di vitellone Zucchine trifolate 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 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.

Prodotti BIOLOGICI: aceto di vino, burro, carne (avicola, bovina e suina), farro, orzo, crackers, crescenza, farina di frumento, crostini, pane, pane integrale, pizza margherita, pane grattugiato, pasta all'uovo per lasagne, farina di mais, frutta fresca, latte pastorizzato / UHT, legumi secchi, marmellata, mozzarella per pizza, mozzarella, stracchino, olio extravergine d'oliva, omogeneizzati di carne, pasta di semola, pasta di semola integrale, polpa di pomodoro, prosciutto cotto (30%), purea di frutta, riso, succhi di frutta, uova e misto uova, verdure fresche, verdure gelo (carote, cavolfiori, biette/erbette, fagiolini, finocchi, minestrone, patate, piselli e spinaci), yogurt.

Prodotti DOP/IGP: Bresaola IGP, Grana Padano DOP, Provolone Dolce DOP, Asiago DOP / **Specie ittiche MSC:** platessa MSC, merluzzo MSC