

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata Frutta di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Parmigiano Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	Pasta alle verdure Tonno Pomodori Frutta di stagione Pane
MARTEDI'	Pasta al pesto Petto di pollo Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Stracchino Patate al forno Frutta di stagione Pane	Riso all'olio Tacchino al forno Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Mozzarella Patate al forno Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Riso all'olio Tonno Pomodori Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Insalata Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro fresco Frittata Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
GIOVEDI'	Pane e pomodoro Prosciutto crudo Carote Frutta di stagione Pane	Riso al pomodoro Filetto di pesce alla mugnaia* Piselli all'olio* Frutta di stagione Pane	Pane e pomodoro Prosciutto crudo Carote Frutta di stagione	Pizza margherita Carote filangè Frutta di stagione
VENERDI'	Pasta all'olio Frittata Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio Frittata Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio Platessa dorata* Pomodori Frutta di stagione Pane	Riso all'olio Merluzzo al pomodoro* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO

