



	<b>1° SETTIMANA dal 05.03 al 09.03</b>	<b>2° SETTIMANA dal 12.03 al 16.03</b>	<b>3° SETTIMANA dal 19.03 al 23.03</b>	<b>4° SETTIMANA dal 26.03 al 30.03</b>
<b>LUNEDI'</b>	pasta al pomodoro sformato con spinaci al forno verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione	pastina in brodo vegetale polpette con piselli pane e frutta fresca di stagione	pasta in bianco filetto di pesce gratinato con farina di mais al forno verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione	risotto agli spinaci scaloppina di pollo al limone verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione
<b>MARTEDI'</b>	pasta in bianco filetto di pesce gratinato al forno verdura cotta/cruda pane e yogurt alla frutta	risotto alla parmigiana scaloppina di pollo alla pizzaiola verdura cotta/cruda pane e yogurt alla frutta	risotto al radicchio spezzatino di pollo in umido con patate pane e yogurt alla frutta	pasta al ragù sformato all'erbette verdura cotta/cruda pane e colomba pasquale
<b>MERCOLEDI'</b>	pizza margherita prosciutto cotto verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione	pasta in bianco tortino di pesce al forno verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione	pasta e fagioli zucchine alla parmigiana verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione	pizza margherita prosciutto cotto verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDI'</b>	crema di verdure con farro coscia di pollo al forno SEZ PRIMAVERA: fettina di pollo al forno verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione	polenta al ragù ½ porzione di formaggio * verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione	pasta al pesto di rucola e mandorle svizzera di tacchino al forno verdura cotta/cruda pane e frutta fresca di stagione	<b>VACANZE PASQUALI</b>
<b>VENERDI'</b>	risotto allo zafferano polpettone di verdure e legumi al forno verdura cotta/cruda pane e biscotti	pasta integrale al pomodoro frittata al forno verdura cotta/cruda pane e mousse di frutta	pasta al pomodoro focaccia all'olio d'oliva farcita con formaggio morbido verdura cotta/cruda biscotti	<b>VACANZE PASQUALI</b>

**\* per un corretto apporto proteico e nutrizionale si consiglia la ½ porzione**

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli), sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So<sub>2</sub> totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù –dieta personalizzato per allergia/intolleranza

