

	<b>1° SETTIMANA dal 01.10 al 05.10</b>	<b>2° SETTIMANA dal 08.10 al 12.10</b>	<b>3° SETTIMANA dal 15.10 al 19.10</b>	<b>4° SETTIMANA dal 22.10 al 26.10</b>	<b>5° SETTIMANA dal 29.10 al 02.11</b>
<b>LUN</b>	pasta integrale in bianco svizzera di manzo al forno verdura cotta pane e frutta fresca di stagione	crema di verdure e legumi con orzo sformato/frittata al forno verdura cotta pane e frutta fresca di stagione	risotto al pomodoro arrosto di maiale al forno verdura cotta pane e frutta fresca di stagione	pasta al sugo di pesce sformato/frittata al forno verdura cotta pane e frutta fresca di stagione	risotto con verdure polpette con piselli pane e frutta fresca di stagione
<b>MAR</b>	pasta al ragù formaggio verdura cruda pane e yogurt	risotto zucca e noci spiedini di tacchino al forno verdura cotta pane e yogurt	pasta al pesto di rucola e mandorle scaloppina di pollo alla salvia verdura cotta pane e yogurt	pastina in brodo chiaro di carne e verdure formaggio verdura cruda pane e yogurt	pasta ai formaggi filetto di pesce gratinato con sesamo verdura cotta pane e yogurt
<b>MER</b>	pasta e fagioli sformato/frittata al forno verdura cotta pane e frutta fresca di stagione	tagliatelle al ragù formaggio verdura cruda pane e frutta fresca di stagione	pasta in bianco filetto di pesce in crosta di mais verdura cotta pane e frutta fresca di stagione	pasta al pomodoro focaccia all'olio farcita con prosciutto crudo verdura cruda frutta fresca di stagione	passato di verdure con grano saraceno cotoletta di pollo al forno verdura cotta pane e frutta fresca di stagione
<b>GIO</b>	SAN PETRONIO	pasta in bianco cotoletta di pesce al forno verdura cotta pane e frutta fresca di stagione	pasta integrale al ragù formaggio verdura cruda pane e frutta fresca di stagione	risotto al radicchio polpettone di carne al forno verdura cotta pane e frutta fresca di stagione	FESTA DEI SANTI
<b>VEN</b>	risotto alla parmigiana filetto di pesce gratinato al forno verdura cotta pane e mousse di frutta	pizza margherita prosciutto cotto verdura cruda pane e biscotti	crema di ceci e patate con farro sformato/frittata al forno verdura cotta pane e mousse di frutta	pasta in bianco filetto di pesce gratinato al forno verdura cotta pane e biscotti	FESTA DEI DEFUNTI

**1 volta a settimana viene somministrato il pane integrale**

*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**

