

	1° SETTIMANA dal 07.10 al 11.10 1° SETTIMANA dal 11.11 al 15.11 1° SETTIMANA dal 16.12 al 20.12 1° SETTIMANA dal 03.02 al 07.02 1° SETTIMANA dal 09.03 al 13.03	2° SETTIMANA dal 14.10 al 18.10 2° SETTIMANA dal 18.11 al 22.11 2° SETTIMANA dal 6.01.20 al 10.01.20 2° SETTIMANA dal 10.02 al 14.02 2° SETTIMANA dal 16.03 al 20.03	3° SETTIMANA dal 21.10 al 25.10 3° SETTIMANA dal 25.11 al 29.11 3° SETTIMANA dal 13.01 al 17.01 3° SETTIMANA dal 17.02 al 21.02 3° SETTIMANA dal 23.03 al 27.03	4° SETTIMANA dal 28.10 al 01.11 4° SETTIMANA dal 02.12 al 06.12 4° SETTIMANA dal 20.01 al 24.01 4° SETTIMANA dal 24.02 al 28.02	5° SETTIMANA dal 04.11 al 08.11 5° SETTIMANA dal 9.12 al 13.12 5° SETTIMANA dal 27.01 al 31.01 5° SETTIMANA dal 02.03 al 06.03
LUN	pasta ai broccoli svizzera di manzo al forno purè di patate pane e frutta fresca di stagione	pasta alla pizzaiola frittata con verdure di stagione carote al vapore pane e frutta fresca di stagione	pasta al ragù di prosciutto mozzarella finocchio a bastoncino pane e frutta fresca di stagione	risotto al radicchio rosso fettina di tacchino alla palermitana purè di patate pane e frutta fresca di stagione	pasta al ragù bianco formaggio grana insalata verde pane integrale e frutta fresca di stagione
MAR	pasta al ragù di maiale sformato ricotta e spinaci zucchine al vapore pane e yogurt alla frutta	risotto alla zucca e noci polpettone al forno (carne bianca) patate al forno pane e yogurt alla frutta	pasta all'ortolana spezzatino di manzo con patate pane e yogurt alla frutta	pasta e lenticchie sformato con zucca spinaci al vapore pane e yogurt alla frutta	pasta integrale ai formaggi filetto di pesce alla pizzaiola fagiolini al vapore pane e yogurt alla frutta
MER	pasta e fagioli stracchino cavolo cappuccio julienne pane e frutta fresca di stagione	pasta al ragù ricotta carote julienne pane e frutta fresca di stagione	pasta in bianco filetto di pesce in crosta di mais fagiolini al vapore pane e frutta fresca di stagione	polenta al ragù asiago carote julienne pane e frutta fresca di stagione	pizza margherita prosciutto cotto cavolo cappuccio julienne pane e frutta fresca di stagione
GIO	pasta al pomodoro e basilico fettina di pollo al forno spinaci al vapore pane e frutta fresca di stagione	pizza margherita prosciutto cotto insalata verde pane e frutta fresca di stagione	risotto ai carciofi cotoletta di pollo al forno zucchine al vapore pane e frutta fresca di stagione	pasta al pomodoro straccetti di maiale al rosmarino fagiolini al vapore pane e frutta fresca di stagione	passato di verdure con grano saraceno polpette con piselli pane e frutta fresca di stagione
VEN	risotto alla parmigiana filetto di pesce gratinato al forno fagiolini al vapore pane e biscotti	crema di verdure e legumi con orzo cotoletta di pesce al forno fagiolini al vapore pane e mousse di frutta	crema di ceci con farro tortino di patate al forno broccoli al vapore pane e biscotti	pasta in salsa aurora filetto di pesce in crosta di sesamo carote al vapore pane e mousse di frutta	risotto al pomodoro frittata porro ed erbe patate al forno pane e biscotti

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 So₂ 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

