

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Minestrone con cannellini e pasta*	Risotto alla zucca*	Pasta pomodoro e ricotta	Zuppa di verdure con orzo*	Pasta all'olio evo
	Formaggio	Spezzatino di vitellone	Frittata con verdure*	Burger di legumi*	Filetto di merluzzo panato*
	Fagiolini all'olio*	Cavolfiore gratinato*	Broccoli all'olio*	Carote all'olio*	Spinaci*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Riso al pomodoro*	Pasta al ragù	Minestra di ceci con pasta*	Pasta all'olio evo	Vellutata di carote*
	Polpette di legumi*	Omelette al formaggio	Merluzzo al pomodoro*	Fettina di pollo panata	Formaggio
	Carote all'olio*	Piselli al vapore*	Bietole all'olio*	Broccoli*	Patate al forno*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Zuppa di fagioli con crostini*	Pasta all'olio evo	Vellutata di zucca con riso*
	Rotolo di frittata	Tacchino panato al forno	Torta di verdure*	Filetto di merluzzo gratinato*	Formaggio a rotazione*
	Finocchi*	Cavolfiore*	Spinaci*	Fagiolini*	Patate arrosto*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Riso al pomodoro	Crema di piselli*	Pasta pomodoro e ricotta	Minestra di verdure con orzo*	Risotto alla milanese
	Frittata	Formaggio a rotazione	Farinata di ceci	Medaglioni di manzo	Merluzzo al forno*
	Piselli*	Carote*	Bietole*	Fagiolini all'olio*	Broccoli*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I piatti contrassegnati da (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.): 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 Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.. 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.