

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		SG Pasta all'olio SG Fil. di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* SG Pane e frutta	SG Pasta al pomodoro Asiago Pomodori SG Pane e frutta	SG Pasta al ragù di pesce* SG Frittata al forno Insalatona mista SG Pane e frutta	SG Passato di verdure con riso* Pollo al forno Zucchine trifolate SG Pane e frutta	14/09/26	18/09/26
2° SETT.	SG Passato di verdure con riso* SG Petto di pollo alle erbe SG Patate forno* SG Pane e frutta	SG Pasta al sugo di melanzane* SG Arrosto di suino al latte Carote julienne SG Pane e frutta	SG Pasta all'olio SG Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate SG Pane e frutta	SG Pasta al ragù di bovino Caciotta Pomodori SG Pane e frutta	SG Pasta al pomodoro e basilico SG Fil. di limanda in crosta* Insalatona mista SG Pane e frutta	21/09/26	25/09/26
3° SETT.	SG Pasta al tonno SG Frittata al forno Zucchine trifolate SG Pane e frutta	SG Pasta alla parmigiana SG Straccetti di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio* SG Pane e frutta	SG Pasta all'olio e basilico SG Cotoletta di platessa* Insalatona mista SG Pane e frutta	Menù inizio anno scolastico SG Tagliatelle al pomodoro SG Arrosto di tacchino al rosmarino Carote julienne SG Pane e SG Torta/SG Merendina	SG Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori SG Pane e frutta	28/09/26	02/10/26
4° SETT.	SG Pasta al pomodoro e basilico SG Bocconcini di tacchino agli aromi Patate prezzemolate* SG Pane e frutta	SG Pasta all'olio SG Sformato di patate* Pomodori SG Pane e yogurt alla frutta	SG Pizza Margherita SG prosciutto cotto (1/2 porz) Carote julienne Frutta	SG Risotto alla parmigiana SG Fil. di merluzzo in crosta* Insalatona mista SG Pane e frutta	SG Passato di ceci con SG pastina* SG Cotoletta di pollo di produzione propria SG Zucchine con basilico SG Pane e frutta	05/10/26	09/10/26

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori, finocchi

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.

