

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

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.

