

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Passato di verdure con riso* Pollo al forno Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta integrale ricotta e pomodoro Fil. di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Pasta con prosciutto e piselli* Asiago Pomodori Pane e frutta	Spaghetti al ragù di pesce* Frittata al forno Insalatona mista Pane e Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane e Frutta	11/05/26	15/05/26
2° SETT.	Pasta al sugo di melanzane* Petto di pollo alle erbe Insalatona mista Pane e frutta	Pasta all'olio Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate Pane e Frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Arrosto di suino al latte Carote julienne Pane e frutta	Pasta al ragù di bovino Caciotta Pomodori Pane e frutta	Passato di verdure con orzo* Fil. di limanda in crosta* Patate gratinate* Pane integrale e frutta	18/05/26	22/05/26
3° SETT.	Spaghetti integrali al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane e frutta	Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	Menù fine anno scolastico Farfalle al pesto* Cotoletta di pollo di produzione propria Patate all'olio* Pane integrale e Torta	Pasta alla parmigiana Fil. di merluzzo in crosta* Insalatona mista Pane e frutta	Passato di fagioli con farro* Arrosto di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta	25/05/26	29/05/26
4° SETT.	Pasta integrale al pomodoro e basilico Cotoletta di platessa* Patate prezzemolate* Pane e frutta		Pasta all'olio Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta	Pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Carote julienne Frutta	Risotto alla parmigiana Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine gratinate con basilico Pane integrale e frutta	01/06/26	05/06/26

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.

