

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

