

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane e frutta	Pasta al ragù di legumi e verdura* Pollo al forno Patate agli aromi Pane integrale e frutta	Risotto alla zucca* Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Filetto di platessa gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Pasta integrale al sugo di verdure* Polpette di legumi (produzione propria) Spinaci all'olio* Pane e frutta	12/10/26	16/10/26
2° SETT.	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Spezzatino di tacchino impanato Finocchi all'olio Pane integrale e frutta	Pasta integrale al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Filetto di limanda in crosta di mais* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Spaghetti al tonno Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Arrosto di suino al rosmarino Patate prezzemolate* Pane e frutta	19/10/26	23/10/26
3° SETT.	Pasta integrale alla parmigiana Spezzatino di bovino alla pizzaiola Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Pasta all'olio Fil. merluzzo in crosta di mais* Insalata e carote julienne Pane e frutta	Menù speciale di Halloween Garganelli al pomodoro Spezzatino di pollo impanato Zucca al rosmarino* Pane integrale e Torta	Pasta al ragù di fagioli Stracchino Carote all'olio Pane e frutta	Crema di zucca con riso* Uova strapazzate Finocchi julienne Pane e frutta	26/10/26	30/10/26
4° SETT.	Zuppa di ceci con pastina* Sformato di patate* Bieta all'olio* Pane e frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	Passato di verdura con pasta* Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalatona mista Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote all'olio* Pane e yogurt alla frutta	02/11/26	06/11/26

Frutta: viene garantita la rotazione di frutta fresca di stagione

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate.

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.