



1° SETTIMANA

MERENDA DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
09/01-06/02-06/03-28/03

2° SETTIMANA

MERENDA DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
16/01-13/02-13/03

3° SETTIMANA

MERENDA DEL MATTINO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
23/01-20/02-20/03

4° SETTIMANA

MERENDA DEL MATTINO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
30/01-27/02-27/03

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUN	pasta all'olio formaggio (bocconcini di mozzarella) verdura fresca pane	riso al pomodoro prosciutto cotto verdura fresca pane	polenta al pomodoro formaggio stracchino verdura fresca pane	riso alla parmigiana pollo arrosto broccoli pane
MAR	minestra di fagioli tortino di verdure verdure gratinate pane	pasta al pesto cotoletta di merluzzo al forno verdura cotta* pane	pasta olio e parmigiano cotoletta di pollo al forno verdura cotta* pane	crema di legumi tortino alle erbe patate arrosto pane
MER	<u>PIATTO UNICO</u> : pasta pasticciata al forno (ragù di manzo e besciamella) verdura cotta* pane	verdura cotta* <u>PIATTO UNICO</u> : pizza margherita -----	passato di verdure con farro o pastina polpette di ceci insalata mista pane	pasta pomodoro e basilico totani gratinati verdura cotta* all'olio pane
GIO	crema di verdure* con pastina cotoletta di halibut* al forno patate al forno** pane	pasta all'olio legumi (fagioli/lenticchie) al pomodoro verdure cotte* pane	<u>PIATTO UNICO</u> : ravioli di ricotta e spinaci al ragù verdura cotta* pane	pasta al pesto formaggio caciotta verdura fresca pane
VEN	pasta al pomodoro fettina di pollo agli aromi verdura fresca pane	minestrone di verdure con pasta bocconcini di tacchino al limone verdura fresca pane	pasta con sugo di verdure di stagione cotoletta di halibut *al forno verdura fresca pane	pasta al ragù vegetale prosciutto cotto verdura fresca pane

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli), sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù -dieta personalizzato per allergia/intolleranza

I piatti contrassegnati con () possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate
**Il quantitativo di pasta è ridotto quando il contorno prevede le patate