

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL	
	Menù LASAGNE 15/11 e 24/01		Menù LASAGNE 15/12		Menù LASAGNE 22/10 e 25/02			
1° SETT.	Pasta al ragù leggero di lenticchie*	Crema di carote con pastina*	Passato di verdure con pastina*	Pasta al pomodoro e ricotta	Riso all'olio	18/10/21	22/10/21	
	Latteria	Frittata al forno	Polpette di tacchino al pomodoro (prod. propria)	Hamburger di merluzzo* (prod. propria)	Arrostato di suino al latte	15/11/21	19/11/21	
	Cappuccino e carote julienne	Fagiolini all'olio*	Patate agli aromi*	Insalata mista	Spinaci all'olio*	13/12/21	17/12/21	
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	24/01/22	28/01/22	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	21/02/22	25/02/22	
	Menù PIZZA 21/12		Menù PIZZA 24/11 e 02/02		Menù PIZZA 28/10 e 03/03		Settimana BUDINO	
2° SETT.	Pasta alla zucca	Pasta al pomodoro e besciamella	Riso al sugo di verdure*	Pasta al ragù leggero di bovino*	Crema di fagioli con pastina*	25/10/21	29/10/21	
	Sovracosce di pollo al forno	Polpette di verdure e ceci* (prod. propria)	Filetto di platessa agli aromi*	Casatella	Frittata al forno	22/11/21	26/11/21	
	Finocchi all'olio*	Carote julienne	Piselli all'olio*	Fagiolini all'olio*	Patate all'olio*	20/12/21	24/12/21	
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	31/01/22	04/02/22	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	28/02/22	04/03/22	
	Menù LASAGNE 2/11 - 30/11 e 08/03			Menù LASAGNE 13/01		Menù LASAGNE 11/02		
3° SETT.	Crema di verdure con orzo*	Riso alla zucca*	Pasta al pomodoro	Antipasto di verdure	Gnocchi di patate al pomodoro*	01/11/21	05/11/21	
	Filetto di merluzzo agli aromi*	Fettina di pollo al forno	Frittata al forno	Spezzatino di bovino con	Prosciutto cotto	29/11/21	03/12/21	
	Purè di patate	Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*	Polenta	Radicchio e carote julienne	10/01/22	14/01/22	
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	07/02/22	11/02/22	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	07/03/22	11/03/22	
	Menù PIZZA 6/12 e 14/03			Menù PIZZA 17/02		Menù PIZZA 12/11 e 21/01		Settimana DOLCE
4° SETT.	Riso al sugo di verdure*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Orzotto al sugo di piselli*	Pasta al pomodoro e ricotta	08/11/21	12/11/21	
	Hamburger di bovino al forno*	Seppie al pomodoro*	Polpette di verdure e ceci* (prod. propria)	Arrostato di tacchino agli aromi*	Filetto di platessa agli aromi*	06/12/21	10/12/21	
	Biete all'olio*	Piselli in umido*	Carote julienne	Cavolfiori all'olio*	Fagiolini all'olio*	17/01/22	21/01/22	
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	14/02/22	18/02/22	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	14/03/22	18/03/22	
MERENDE	Biscotti secchi	Fette biscottate	Cracker	Biscotti secchi	Fette biscottate	SPUNTINO		
	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	MERENDE		

Menù LASAGNE: Lasagne al ragù di bovino, insalata mista

Menù PIZZA: Pizza Margherita, Fagiolini all'olio*

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.