

	<i>1^ settimana</i>	<i>2^ settimana</i>	<i>3^ settimana</i>	<i>4^ settimana</i>
Lunedì	Gnocchi al Pomodoro e Basilico Frittata al Prosciutto Carote* all'Olio Pane Integrale – Frutta Fresca	Pasta al Ragù Bolognese ½ porz. Mozzarella Spinaci* all'Olio Pane Integrale – Frutta Fresca	Riso al Pomodoro Frittata al Formaggio Zucchine* Grattinate al Forno Pane Integrale – Frutta Fresca	Ravioli di Magro Olio e Salvia Erbazzone Reggiano* Carote Baby* all'Olio Pane Integrale – Frutta Fresca
Martedì	Riso alla Crema di Zucca Bastoncini di Merluzzo* Piselli* all'Olio Pane – Frutta Fresca	Riso alla Crema di Zafferano Cotoletta di Pollo Verdure Tricolore* all'Olio Pane – Frutta Fresca	Pasta alla Crema di Broccoli Asiago Cavolfiori* Gratinati Pane – Frutta Fresca	Crema di Legumi con Pasta Hamburger Vegetale* Fagiolini* all'Olio Pane – Frutta Fresca
Mercoledì	Pastina in Brodo Vegetale Pollo Arrosto Puré di Patate* Pane – Mousse di Frutta	Pasta alla Crema di Formaggi Tortino di Patate e Prosciutto Piselli* all'Olio Pane – Budino	Pasta alla Pizzaiola Polpette di Manzo* Carote* all'Olio Pane – Mousse di Frutta	Lasagne al Ragù Bolognese ½ porz. Mozzarella Broccoli* all'Olio Pane – Budino
Giovedì	Pasta Integrale al Pesto di Zucchine* Formaggio Fresco Spalmabile Carote* all'Olio Pane – Frutta Fresca	Vellutata di Verdure* Brasato di Manzo con Polenta Pane – Frutta Fresca	Pastina in Brodo Vegetale Arrosto di Tacchino Puré di Patate Pane – Frutta Fresca	Riso Olio e Parmigiano Arista al Latte Spinaci* all'Olio Pane – Frutta Fresca
Venerdì	Crema di Fagioli con Crostini Integrali Polpette di Legumi Erbette* all'Olio Aromatico Pane – Frutta Fresca	Pasta Pomodoro e Melanzane Polpette di Merluzzo* Fagiolini* all'Olio Pane – Frutta Fresca	Pasta alla Mimosa Fil. Platessa* Impanato Fagiolini* all'Olio Pane – Frutta Fresca	Pasta Integrale al Ragù di Verdure Hamburger di Merluzzo* Tris di Verdure* all'Olio Pane – Frutta Fresca

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni 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, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.