

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Pane speciale + infuso alla frutta	Frutta di stagione		
	Riso alle zucchine e carote*	Pasta integrale al pomodoro	Pasta fredda (tonno, pomodoro e mozzarella)	Pasta al burro	Pasta al ragù di bovino		
	Stracchino	Filetto di merluzzo agli aromi*	(piatto unico)	Frittata con patate	(piatto unico)	17/05/21	21/05/21
	Carote julienne	Pomodori	Cappuccio julienne	Insalata verde	Insalata mista	21/06/21	25/06/21
	Biete all'olio	Finocchi gratinati*	Fagiolini all'olio*	Zucchine trifolate	Pomodori gratinati		
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune			
Biscotti + infuso alla frutta	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta			
2° SETT.	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta		
	Pasta ai peperoni	Sovracoscia di pollo al forno con patate al forno*	Crema di carote con orzo	Lasagne al ragù di bovino*	Riso alla parmigiana		
	Uova strapazzate	(piatto unico)	Caprese	(piatto unico)	Filetto di platessa gratinata*	24/05/21	28/05/21
	Pomodori e cetrioli	Insalata mista	(mozzarella e pomodori)	Insalata mista	Carote julienne	28/06/21	02/07/21
	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio*	Melanzane al tegame	Piselli conditi*	Spinaci al burro*		
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune			
Frutta di stagione	Mousse di frutta	Torta Margherita + infuso alla frutta	Gelato*	Frutta di stagione			
3° SETT.	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Pane speciale + infuso alla frutta		
	Pasta al ragù di verdure *	Pizza Margherita	Pasta al sugo di melanzane	Crema di legumi*	Riso con zucchine	26/04/21	30/04/21
	Polpette di bovino al pomodoro* (produzione propria)	(piatto unico)	Prosciutto cotto	Insalata di seppie con patate	Uova sode	31/05/21	04/06/21
	Cappuccio julienne	Insalata mista	Insalata verde	Insalata mista	Pomodori e cetrioli		
	Biete all'olio	Fagiolini all'olio*	Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Carote all'olio*		
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune			
Mousse di frutta	Frutta di stagione	Biscotti + infuso alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
4° SETT.	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Pane speciale + infuso alla frutta	Mousse di frutta	Frutta di stagione		
	Pasta al pomodoro	Gnocchi di patate al ragù di bovino*	Passato di verdura*	Riso alla parmigiana	Pasta al sugo di tonno	03/05/21	07/05/21
	Bastoncini di merluzzo (non prefritti)*	(piatto unico)	Arrosti di tacchino agli aromi	Caprese (mozzarella e pomodori)	(piatto unico)	07/06/21	11/06/21
	Carote julienne	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini all'olio*	Pomodori e cetrioli		
	Finocchi gratinati*	Biete all'olio	Patate al forno*	Pane comune	Piselli conditi*		
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune			
Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Biscotti + infuso alla frutta	Yogurt alla frutta			
5° SETT.	Biscotti + infuso alla frutta	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Torta al cacao + infuso di frutta		
	Pasta all'olio	Pizza al prosciutto	Riso primavera*	Pasta al pesto	Arrosti di suino al forno con purè di patate*	10/05/21	14/05/21
	Frittata al forno	(piatto unico)	Polpette di limanda al forno* (produzione propria)	Asiago DOP	(piatto unico)	14/06/21	18/06/21
	Pomodori e cetrioli	Insalata mista	Carote julienne	Pomodori	Insalata verde		
	Finocchi gratinati*	Fagiolini all'olio*	Spinaci al burro*	Carote all'olio*	Biete all'olio		
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune			
Frutta di stagione	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta			

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: CERFALI 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.

