

(In vigore dal 21 Ottobre 2024 corrispondente al lunedì della I Settimana fino al 4 Aprile 2025)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Dal 21/10/2024 al 25/10/2024 - Dal 25/11/2024 al 29/11/2024 - Dal 30/12/2024 al 03/01/2025 - Dal 03/02/2025 al 07/02/2025 - Dal 10/03/2025 al 14/03/2025				
	- Pasta integrale pomodoro e olive - Pesce gratinato al forno - Verdura cotta - Pane	- Pasta con olio e parmigiano - Pollo gratinato al forno - Ratatouille di verdure (zucchine, carote e melanzane) - Pane	- Pasta al pesto morbido (con zucchine) - Scaloppina di suino al limone - Purè di patate - Pane	- Pasta al ragù di bovino - Frittatina con spinaci - Insalata mista - Pane	- Passato di ceci con riso - ASIAGO - Carote filangee - Pane
2° SETTIMANA	Dal 28/10/2024 al 01/11/2024 - Dal 02/12/2024 al 06/12/2024 - Dal 06/01/2025 al 10/01/2025 - Dal 10/02/2025 al 14/02/2025 - Dal 17/03/2025 al 21/03/2025				
	- Pasta al pomodoro - Filetto di pesce gratinato con olive - Verdura cruda di stagione - Pane	- Passato di verdura con farro/orzo - Pollo gratinato al forno - Purè di patate - Pane	- Pasta al pesto alla genovese - Hamburger vegetale con quinoa e lenticchie - Verdura cotta - Pane	- Pizza margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura cruda di stagione	- Pasta al ragù di pesce - Sformato con cipolla - Verdura cotta - Pane
3° SETTIMANA	Dal 04/11/2024 al 08/11/2024 - Dal 09/12/2024 al 13/12/2024 - Dal 13/01/2025 al 17/01/2025 - Dal 17/02/2025 al 21/02/2025 - Dal 24/03/2025 al 28/03/2025				
	- PIATTO UNICO: - Pasta al ragù di bovino e suino - Verdura cruda di stagione - Pane	- Passato di legumi con pastina - FORMAGGIO SEMISTAGIONATO - Patate lessate - Pane	- Pasta in crema di broccoli - Pollo gratinato al forno - Carote trifolate - Pane	- Risotto alla parmigiana - Polpette di soia al pomodoro - Fagiolini all'olio - Pane	- Pasta alla pizzaiola - Pesce in crosta di mais - Verdura cruda di stagione - Pane
4° SETTIMANA	Dal 11/11/2024 al 15/11/2024 - Dal 16/12/2024 al 20/12/2024 - Dal 20/01/2025 al 24/01/2025 - Dal 24/02/2025 al 28/02/2025 - Dal 31/03/2025 al 04/04/2025				
	- Pasta al pomodoro - Lombino di maiale al forno - Spinaci trifolati - Pane	- Pasta integrale con pesto alla Ligure (con pesto, patate e fagiolini) - Sformatino con broccoli e cavolfiore - Verdura cotta - Pane	- Pasta con olio e.v.oliva e parmigiano - Polpette di pesce al forno - Macedonia di verdure - Pane	- PIATTO UNICO: - Garganelli al ragù misto - Verdura cruda di stagione - Pane	- Zuppa cremosa di piselli con farro/orzo - Mozzarella - Carote a julienne - Pane
5° SETTIMANA	Dal 18/11/2024 al 22/11/2024 - Dal 23/12/2024 al 27/12/2024 - Dal 27/01/2025 al 31/01/2025 - Dal 03/03/2025 al 07/03/2025				
	- Pizza margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura cruda di stagione	- Crema di zucca con ORZO - Cotoletta di pollo senza uova - Verdura cotta - Pane	- Risotto allo zafferano - Limanda gratinata - Fagiolini all'olio - Pane	- Pasta al ragù di soia - Sformatino di ricotta e spinaci - Patate gratin arrosto - Pane	- Pasta al ragù di tonno - Polpettone del contadino (con verdure) al pomodoro - Verdura cruda di stagione - Pane

- A FINE PASTO VERRA' FORNITA TUTTI I GIORNI: FRUTTA FRESCA E UN PRODOTTO DA FORNO (PER IL CONSUMO POMERIDIANO)

INFORMATIVA ALLERGENI

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.

