

	Settimana 15/19 ottobre	Settimana 22/26 ottobre	
Lunedì	Agnolotti al pomodoro <b>1, 3, 7, 9</b> Prosciutto cotto Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana bianca <b>1</b> Robiola <b>7</b> Carote* al vapore Frutta di stagione	
Martedì	Crema di verdure*tiepida con crostini 1, 9 Cotoletta di maiale panata 1, 3 Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano <b>1, 7</b> Frittata al parmigiano <b>3, 7</b> Pomodori conditi Melone	
Mercoledì	Pasta al pesto <b>1, 7, 8</b> Fesa di tacchino al limone <b>1</b> Patate* al forno Gelato <b>7</b>	Pasta al pomodoro e basilico <b>1</b> Arista al forno 1 Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione	
Giovedì	Risotto allo zafferano Uova strapazzate <b>3</b> Piselli* in tegame Frutta di stagione	Pizza margherita <b>1, 7</b> Prosciutto cotto Lenticchie in insalata <b>9</b> Frutta di stagione	
Venerdì	Pasta al tonno in bianco <b>1, 4</b> Filetti di platessa* gratinati <b>1, 4, 7</b> Zucchine all'olio Frutta di stagione	Risotto con zucchine Filetti di merluzzo* al pomodoro  4 Insalata mista Frutta di stagione	

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine.

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile. NON è POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE.

<u>Legenda</u> <u>allergeni REG.</u> <u>UE. 1169/2011</u>

2.Crostacei 3.Uova

1.Cereali

4.Pesce

5.Arachidi 6.Soia

6.Sola 7.Latte

8.Frutta a guscio

9.Sedano

10.Senape

11.Semi di sesamo

12.Solfiti

13.Lupini

14.Molluschi

<sup>\*</sup>Prodotto surgelato all'origine