

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Agnolotti al pomodoro 1, 3, 7, 9 Mozzarella Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana 1 Robiola 7 Carote julienne Frutta di stagione	Pasta con pomodorini e basilico 1 Arista al forno 1 Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchetti speck e zucchine 1 Polpettine di manzo al pomodoro 1, 3, 7 Patate* al forno Frutta di stagione
Martedì	Crema verdure tiepida con pastina 1, 9 Cotoletta di maiale panata 1, 3 Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano 1, 7 Frittata con patate 3, 7 Pomodori conditi Melone	Pasta con zucchine e pachino 1 Frittata con zucchine 3, 7 Pomodori conditi Frutta di stagione	Pasta al ragù 1, 9 Bocconcini di pollo impanati 1 Piselli Melone
Mercoledì	Pasta al pesto 1, 7, 8 Rollè di tacchino arrosto 1 Patate al forno Gelato 7	Pasta al pomodoro e basilico 1 Polpette in bianco 1 Piselli * al vapore Frutta di stagione	Pasta al pomodoro 1 Petto di pollo impanato 1 Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Lasagna 1, 3, 7, 9 Asiago 7 Carotine* al vapore Frutta di stagione
Giovedì	Risotto allo zafferano Uova sode 3 Piselli* in tegame Frutta di stagione	Pizza margherita 1, 7 Prosciutto cotto Pomodori conditi Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta v 1, 9 Grana 7 Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta prosciutto e piselli 1 Hamburger Fagiolini* al vapore Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al tonno in bianco 1, 4 Polpette di platessa* 1, 4, 7 Zucchine all'olio Melone	Risotto con zucchine Nuggets di pesce 1, 4 Finocchi in insalata Frutta di stagione	Insalata di riso 1 Polpette di merluzzo** 1, 3, 4, 7 Carote alla julienne Gelato 7	Pasta fredda con tonno e pomodorini 1, 4 Bastoncini di merluzzo* 1, 4, 7 Insalata mista Melone

**Legenda
allergeni REG.
UE. 1169/2011**

1. Cereali
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi
15. Fave/Piselli

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

*Prodotto surgelato all'origine

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.