



1° Settimana

LUNEDÌ 03/09	MARTEDÌ 04/09	MERCOLEDÌ 05/09	GIOVEDÌ 06/09	VENERDÌ 07/09
	<i>Pasta allo zafferano</i>	<i>Pizza margherita</i>	<i>Pasta al ragù di verdure*</i>	<i>Riso agli aromi</i>
	<i>Hamburger di manzo*</i>	<i>Misto di verdure crude e legumi</i>	<i>Petto di pollo al limone</i>	<i>Polpette di merluzzo*</i>
	<i>Pomodori</i>		<i>Fagiolini*all'olio</i>	<i>Insalata verde</i>
	<i>Pane integrale – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane di soia – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>

2° Settimana

LUNEDÌ 10/09	MARTEDÌ 11/09	MERCOLEDÌ 12/09	GIOVEDÌ 13/09	VENERDÌ 14/09
<i>Gnocchi* al pomodoro</i>	<i>Riso alla trevisana (radicchio)</i>	<i>Pasta aglio e olio</i>	<i>Farro al pesto</i>	<i>Pasta con ricotta</i>
<i>Frittata</i>	<i>Scaloppine di tacchino</i>	<i>Arrosto di lonza</i>	<i>Bocconcini di mozzarella</i>	<i>Nasello* gratin</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>Tris di verdure al forno*</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Pomodori</i>	<i>Zucchine* trifolate</i>
<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane integrale – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Gelato</i>	<i>Pane di soia – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>

3° Settimana

LUNEDÌ 17/09	MARTEDÌ 18/09	MERCOLEDÌ 19/09	GIOVEDÌ 20/09	VENERDÌ 21/09
<i>Pasta agli aromi</i>	<i>Pasta e lenticchie</i>	<i>Pizza margherita</i>	<i>Orzotto al pomodoro</i>	<i>Riso allo zafferano</i>
<i>Cosce di pollo al forno</i>	<i>Uovo strapazzato</i>	<i>Misto di verdure crude e legumi</i>	<i>Bruscitt (carne trita con spezie)</i>	<i>Totani panati*</i>
<i>Insalata e pomodori</i>	<i>Fagiolini* all'olio</i>		<i>Carote julienne</i>	<i>Finocchi julienne</i>
<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane integrale – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane di soia – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>

4° Settimana

LUNEDÌ 24/09	MARTEDÌ 25/09	MERCOLEDÌ 26/09	GIOVEDÌ 27/09	GIOVEDÌ 28/09
<i>Pasta tricolore all'olio</i>	<i>Patate prezzemolate</i>	<i>Pasta alla vesuviana (pomodoro olive e origano)</i>	<i>Riso olio e grana</i>	<i>Pasta integrale al pomodoro</i>
<i>Torta salata alle erbe*</i>	<i>Tacchino al forno</i>	<i>Cotoletta di lonza</i>	<i>Polpette di legumi</i>	<i>Platessa* dorata</i>
<i>Cannellini in insalata</i>	<i>Pomodori</i>	<i>Spinaci* all'olio</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Insalata verde</i>
<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane integrale – Frutta fresca</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>	<i>Pane di soia – Yogurt alla frutta</i>	<i>Pane comune – Frutta fresca</i>

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
 PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO
 PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)
 CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO
 FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI META' MATTINA COME MERENDA
 N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)
 Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.



1° Settimana

LUNEDÌ 01/10	MARTEDÌ 02/10	MERCOLEDÌ 03/10	GIOVEDÌ 04/10	VENERDÌ 05/10
Pasta all'ortolana*	Pasta al pesto	Minestrone di verdure* e legumi con orzo	Pasta alla crema di zucchine*	Riso al pomodoro
Asiago DOP	Petto di pollo al limone	Lonza alla pizzaiola	Merluzzo gratinato*	Rotolo di frittata
Misto di verdure crude	Fagiolini* all'olio	Carote julienne	Pomodori	Insalata verde
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Pane 30g + cioccolato fondente	Pane comune – Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDÌ 08/10	MARTEDÌ 09/10	MERCOLEDÌ 10/10	GIOVEDÌ 11/10	VENERDÌ 12/10
Raviolini in brodo	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Farro al pesto
Hamburger vegetale*	Misto di verdure crude e legumi	Cotoletta di pollo	Polpette di manzo*	Rotolini di platessa*
Finocchi julienne		Insalata verde	Spinaci* all'olio	Carote julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 15/10	MARTEDÌ 16/10	MERCOLEDÌ 17/10	GIOVEDÌ 18/10	VENERDÌ 19/10
Pasta agli aromi	Minestra d'orzo	Riso allo zafferano	Pasta al ragù di verdure*	Passato di verdure*
Torta salata con spinaci* (erbazzone)	Scaloppine di tacchino	Bruscitt (carne trita con spezie)	Totani* gratinati	Tortino di patate
Cannellini in insalata	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Finocchi julienne	Carote* all'olio
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Yogurt alla frutta	Pane comune – Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ 22/10	MARTEDÌ 23/10	MERCOLEDÌ 24/10	GIOVEDÌ 25/10	GIOVEDÌ 26/10
Pasta integrale al pesto	Gnocchi* al pomodoro	Minestrone* di legumi con pasta	Antipasto di verdure miste crude	Riso alla trevisana (radicchio)
Formaggio fresco	Rotolo di frittata	Cosce di pollo al forno	Spezzatino	Bocconcini di merluzzo dorati*
Finocchi julienne	Tris di verdure al forno*	Carote julienne	Polenta	Insalata
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

5° Settimana

LUNEDÌ 29/10	MARTEDÌ 30/10	MERCOLEDÌ 31/10	GIOVEDÌ FESTA	GIOVEDÌ FESTA
Riso e piselli	Pizza margherita	Pasta alla crema di zucca		
Fesa di tacchino	Misto di verdure crude e legumi	Platessa dorata*		
Insalata verde		Misto di verdure al forno*		
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca		

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO
PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)
CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO
FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI META' MATTINA COME MERENDA
N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)** Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.