



| Sett. | Lunedì  | Martedì  | Mercoledì  | Giovedì  | Venerdì   |
|-------|---|--|--|--|---|
| I     | RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA, PARMIGIANO REGGIANO<br>FRITTATA CON CACIOTTA<br>CAROTE FRESCHE A BASTONCINO<br>PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI | LASAGNE<br>SPALMALATTE<br>INSALATA<br>YOGURT ALLA FRUTTA   | PASSATO DI VERDURA CON RISO<br>CUORI DI MERLUZZO PANATI oppure ALLA PIZZAIOLA<br>SPINACI AL VAPORE CON PARMIGIANO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | PASTA CON CREMA DI POMODORO E PEPERONI<br>BOCCONCINI DI TACCHINO ALL'ARANCIA<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  | PASTA INTEGRALE CON PISELLI E ZAFFERANO<br>POLPETTE DI PATATE<br>FINOCCHI IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |
| II    | PIZZA MARGHERITA<br>½ PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'<br>INSALATA LATTUGHINO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                 | GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI POMODORO E CAVOLFIORE<br>PETTO DI POLLO AL FORNO<br>CAROTE E FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | ORZOTTO ALLA PARMIGIANA<br>PLATESSA GRATINATA<br>BIETE ERBETTE CON OLIO E.V.O.<br>SPREMITA DI ARANCE   | PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO REGGIANO<br>ARROSTO DI LONZA<br>PISELLI IN UMIDO CON AROMI<br>PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI  | PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA<br>½ FORMAGGIO (alternare tipologia ogni settimana caciotta, primo sale, robiola, crescenza)<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |
| III   | PASTA AL SUGO MEDITERRANEO (con verdure frullate)<br>HAMBURGER DI TACCHINO<br>CRAUTO AFFETTATO<br>FRUTTA DI STAGIONE                                    | PASTA CON PASSATA DI POMODORO E BASILICO<br>FRITTATA CON MOZZARELLA<br>SPINACI AL VAPORE<br>YOGURT ALLA FRUTTA                             | CREMA DI PATATE E VERDURA DI STAGIONE<br>COTOLETTA DI POLLO IMPANATA<br>INSALATA VERDE<br>PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI              | PASTA AL RAGU' DI VITELLO<br>½ FORMAGGIO (alternare tipologia ogni settimana caciotta, primo sale, robiola, crescenza)<br>PADELLATA DI VERDURE (zucchine, peperoni, patate)<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | RISOTTO ALLA MILANESE<br>FILETTI DI HALIBUT IMPANATI<br>CAROTE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |
| IV    | PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE E ZAFFERANO<br>BRESAOLA CON OLIO E LIMONE<br>FINOCCHI IN INSALATA AROMATIZZATI AL SUCCO DI ARANCIA<br>SPREMITA DI ARANCE   | CREMA DI PISELLI CON ORZO PERLATO<br>SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                       | RISOTTO AL POMODORO<br>POLPETTE DI PESCE<br>CAROTE BABY ALL'OLIO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  | PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO REGGIANO<br>ARROSTO DI FESA DI VITELLO<br>INSALATA LATTUGHINO<br>YOGURT ALLA FRUTTA  | PASTA AL RAGU' DI PESCE<br>½ PORZIONE DI MOZZARELLINE CON OLIO E.V.O. E ORIGANO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |

**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 PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi e loro derivati. 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.**