



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Settimane
1° SETT.	Contorno crudo Risotto al pomodoro Scaloppina di tacchino al limone Spinaci saltati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al ragù (bovino) Asiago Fagiolini all'olio* Pane - Dolce	Contorno crudo Gnocchi verdi burro e salvia* Prosciutto di tacchino Carote al vapore Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta alle verdure* Filetto di platessa al forno* Piselli stufati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di fagioli* con orzo Omelette al naturale Patate trifolate Pane - Frutta di stagione	12/11/2018-16/11/2018 07/01/2019-11/01/2019 04/03/2019-08/03/2019
2° SETT.	Contorno crudo (pomodori) Gnocchi alla romana* Prosciutto di tacchino Rape rosse all'olio Pane - Yogurt alla frutta	Contorno crudo Risotto zucchine e zafferano* Hamburger di manzo* Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pesto Medaglioni di nasello al forno* Bieta stufata* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di ceci Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta ai formaggi Polpette di lenticchie Spinaci saltati* Pane - Frutta di stagione	19/11/2018-23/11/2018 14/01/2019-18/01/2019 11/03/2019-15/03/2019
3° SETT.	Contorno crudo Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpettone di carne bovino Broccolo verde* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al tonno (con pomodoro) Uova strapazzate Piselli stufati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Passato di verdure* Pizza Margherita* Carote all'olio Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Bocconcini di vitellone con polenta Fagiolini alla paesana* Pane - Budino	Contorno crudo Gnocchi di patate al burro e salvia* Filetto di merluzzo alla pizzaiola* Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione	26/11/2018-30/11/2018 21/01/2019-25/01/2019 18/03/2019-22/03/2019
4° SETT.	Contorno crudo Pasta alla genovese Certosino Tris di verdure al vapore* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pastina in brodo vegetale* Polpettine di bovino al sugo Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pomodoro e basilico Strudel uova e formaggio* Cannellini all'olio Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Orzotto alla trentina (veg.) Pesce spada al forno* Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Lasagne alla bolognese (bovino)* Cavolfiori gratinati* Pane - Yogurt bianco con miele	03/12/2018-07/12/2018 28/01/2019-01/02/2019 25/03/2019-29/03/2019

Le preparazioni contenenti (*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

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, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.

Per ogni altra informazione riguardante la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza rivolgersi al personale di servizio.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Settimane
5° SETT.	Contorno crudo Pasta al pomodoro e olive Filetto di merluzzo gratinato* Bieta stufata* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Spätzle agli spinaci* Omelette Carote all'olio Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Risotto al Trentingrana Valdostana di tacchino Fagiolini al vapore* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di zucca* Pizza Margherita* Rape rosse all'olio Pane - Dolce	Contorno crudo Pasta alla boscaiola* Prosciutto di tacchino Tris di verdure al vapore* Pane - Frutta di stagione	10/12/2018-14/12/2018 04/02/2019-08/02/2019 01/04/2019-05/04/2019
6° SETT.	Contorno crudo Risotto ai funghi* Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al ragù di pesce* Caciotta Spinaci saltati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Ravioli al pomodoro* Petto di pollo ai ferri Fagiolini al vapore* Pane - Yogurt bianco e miele	Contorno crudo Gnocchi di patate al ragù (bovino)* Prosciutto di tacchino Pinzimonio Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Passato di verdura con crostini* Insalata di tonno e patate Carote all'olio Pane - Frutta di stagione	17/12/2018-21/12/2018 11/02/2019-15/02/2019 08/04/2019-12/04/2019
7° SETT.	Contorno crudo Polenta e spezzatino Piselli stufati* Pane - Dolce	Contorno crudo Ravioli ricotta e spinaci* Polpette di platessa* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di zucca con crostini* Pollo arrosto Patate al rosmarino Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta ai formaggi Uova strapazzate Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Risotto al pomodoro Involtini di bresaola e ricotta Finocchi gratinati* Pane - Frutta di stagione	24/12/2018-28/12/2018 18/02/2019-22/02/2019 15/04/2019-19/04/2019
8° SETT.	Contorno crudo Tagliatelle al pomodoro* Cotoletta di tacchino Cavolfiori saltati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pastina in brodo Pizza Margherita* Carote al vapore Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Canederli (veg.)* Certosino Patate all'olio Pane - Yogurt alla frutta	Contorno crudo Riso all'olio con petto di pollo al curry Piselli stufati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pesto Medaglioni di merluzzo al forno* Spinaci saltati* Pane - Frutta di stagione	31/12/2018-04/01/2019 25/02/2019-01/03/2019 22/04/2019-26/04/2019

Le preparazioni contenenti (*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

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, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.

Per ogni altra informazione riguardante la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza rivolgersi al personale di servizio.