



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Settimane
1° SETT.	Contorno crudo Risotto al pomodoro Piselli stufati* Spinaci saltati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al ragù di lenticchie Asiago Fagiolini all'olio* Pane - Dolce	Contorno crudo Gnocchi verdi burro e salvia* Ceci in umido Carote al vapore Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta alle verdure* Mozzarella 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* Caprese Rape rosse all'olio Pane - Yogurt alla frutta	Contorno crudo Risotto zucchine e zafferano* Hamburger di soia* Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pesto Frittata Bieta stufata* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di ceci Cotoletta vegetariana* 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 Polpettine di ceci Broccolo verde* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al 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 Tosela con polenta Fagiolini alla paesana* Pane - Budino	Contorno crudo Gnocchi di patate al burro e salvia* Lenticchie al pomodoro 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 ceci 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.) Piselli stufati* Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Lasagne vegetariane* 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 Hamburger di soia* Bieta stufata* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Spätzle agli spinaci* Omelette Carote all'olio Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Risotto al Trentingrana Lenticchie al pomodoro 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* Asiago 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* Polpette di lenticchie Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pomodoro* Caciotta Spinaci saltati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Ravioli al pomodoro* Fagioli in umido Fagiolini al vapore* Pane - Yogurt bianco e miele	Contorno crudo Gnocchi di patate all'olio e Trentingrana* Uova strapazzate Pinzimonio Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Passato di verdura con crostini* Insalata di ceci 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 Tosela Piselli stufati* Pane - Dolce	Contorno crudo Ravioli ricotta e spinaci* Polpettine di verdure Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di zucca con crostini* Cannellini all'olio 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 vegetariani 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 vegetariana* 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 piselli al pomodoro* Piselli stufati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pesto Mozzarella 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.