

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>Prima Settimana</b>	Pasta al pomodoro 1-9  Merluzzo* con pomodorini 4-9 Carote* cotte  Pane 1 + Frutta fresca	Risotto alla parmigiana 3-7-9  Frittata di zucchine* 3-7 Insalata  Pane 1 + Frutta fresca	Minestra di verdura* con pasta 1-9  Pollo* agli agrumi 1 Macedonia di verdura*  Pane 1 + Frutta fresca	Gnocchi* al pomodoro 1-3-9  Polpette di legumi 1-3-7-9 Pomodori  Pane 1 + Frutta fresca	Pasta con ragù vegetale* 1-9  Polpette* 1-6-7 Zucchine*  Pane + Yogurt 7
<b>Seconda Settimana</b>	Risotto giallo 3-7-9  Asiago / Mozzarella 7 Erbette*  Pane 1 + Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro 1-9  Frittata di verdure* 3-7 Carote crude  Pane 1 + Frutta fresca	Pasta al pesto 1-3-7-8  Prosciutto cotto  Pomodori  Pane 1 + Gelato 1-6-7	Pasta all'isolana 1-9  Polpette di pesce* 1-3-4 Finocchi crudi  Pane 1 + Frutta fresca	Zuppa di legumi con pasta 1-9  1/2 porzione Boccancini di Grana 3-7 Tris di verdura* al vapore  Pane 1 + Frutta fresca
<b>Terza Settimana</b>	Pasta all'ortolana* 1-9  Uova strapazzate 3-7 Insalata  Pane 1 + Frutta fresca	Pasta integrale olio e Grana 1-3-7  Filetto di Passera* impanata 1-3-4 Spinaci*  Pane 1 + Frutta fresca	Pizza al pomodoro 1-7  Carote crude  Macedonia di frutta	Minestra 1-9  Affettato di tacchino*  Patate* al forno  Pane 1 + Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro 1-9  Polpette di ceci 1-3-7 Fagiolini*  Pane 1 + Frutta fresca
<b>Quarta Settimana</b>	Ravioli* burro e salvia 1-3-7-9  Scaloppine* al limone 1 Insalata  Pane 1 + Frutta fresca	Vellutata di piselli* con pasta 1-9  Formaggio 7  Finocchi* al forno  Pane 1 + Frutta fresca	Pasta al pesto 1-3-7-8  Frittata 3-7 Zucchine*  Pane 1 + Frutta fresca	Riso al pomodoro 3-7-9  Platessa* dorata al forno 1-4 Carote* cotte  Pane 1 + Frutta fresca	Pasta allo zafferano 1-7  Polpette di ceci e broccoli* 1-3-7 Pomodori  Pane 1 + Frutta fresca

\*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14-MOLLUSCHI

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO