

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	Pasta al pomodoro 1-9 Formaggio 7 Fagiolini* lessati Pane 1 + Frutta fresca	Lasagne al ragù bianco* 1-3-7-9 Insalata Carote* cotte Pane 1 + Frutta fresca	Minestra con riso 9 Polpette di legumi 1-3-7-9 Carote crude Pane 1 + Frutta fresca	Riso burro e salvia 3-7-9 Prosciutto cotto Finocchi* cotti Pane 1 + Frutta fresca	Ravioli* in brodo 1-3-7-9 Filetto di Platessa* 1-4 Pomodori Pane 1 + Frutta fresca
Seconda Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro 1-9 Scaloppine* di pollo al limone 1 Bietole* Pane 1 + Frutta fresca	Pasta integrale all'olio 1 Polpette di pesce* 1-3-4 Pomodori Pane 1 + Frutta fresca	Risotto alla milanese 3-7-9 Arrosto di tacchino* Zucchine* cotte Pane 1 + Frutta fresca	Minestra di legumi 1-9 !2 Porzione di formaggio 7 Tris di verdura* Pane 1 + Frutta fresca	Pasta con sugo di verdura* 1-9 Uova strapazzate 3-7 Verdura cruda di stagione Pane 1 + Frutta fresca
Terza Settimana	Risotto alla zucca* 3-7-9 Frittata al forno 3-7 Insalata Pane 1 + Frutta fresca	Pasta al pesto 1-3-7-8 Merluzzo* al forno 1-4 Zucchine* all'olio Pane 1 + Frutta fresca	Minestrone* con pasta 1-9 Lonza* alla pizzaiola Patate* in insalata Pane 1 + Frutta fresca	Pasta con erbe e patate* 1-7-9 Formaggio stagionato 3-7 Finocchi crudi Pane 1 + Frutta fresca	Pasta e ceci 1-9 Verdure* al forno Pane 1 + Frutta fresca
Quarta Settimana	Risotto alle zucchine* 3-7-9 Primosale 7 Zucchine* all'olio Pane 1 + Frutta fresca	Polenta Bruscitt* Piselli* Pane 1 + Frutta fresca	Pastaolio e grana 1-3-7 Uova al pomodoro 3-9 Insalata mista Pane 1 + Frutta fresca	Pizza al pomodoro 1-7 Verdura cruda di stagione Macedonia di frutta	Pasta al sugo 1-9 Merluzzo* al forno 1-4 Carote* o Spinaci* all'olio Pane 1 + Frutta fresca

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

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

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 a disposizione in cucina. 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-UIOVA, 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