

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.							
2° SETT.	Passato di verdure con orzo*	Pasta all'olio	Crema di patate con riso*	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio e parmigiano	13/06/22	17/06/22
	Tortino di ricotta	Filetto di merluzzo in crosta*	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Lenticchie in umido	Arrosto di suino al latte		
	Cappuccio cotto	Zucchine al vapore	Pomodori/Carote cotte*	Insalata mista/Bieta*	Patate sabbiose		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta		
	Yogurt alla frutta	Banana	Camomilla e biscotti	Succo di frutta e grissini	Camomilla e torta		
3° SETT.	Risotto alle verdure*	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio e basilico	Pasta al tonno	Passato di verdure con farro*	20/06/22	24/06/22
	Caprese di mozzarella e pomodori	Platessa gratinata al forno*	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Uova strapazzate	Arrosto di tacchino al rosmarino		
	Carote cotte*	Fagiolini all'olio*	Insalata mista/Bieta*	Zucchine al vapore	Carote julienne/Patate		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Latte e biscotti	Banana	Succo di frutta e grissini	Camomilla e torta	Yogurt alla frutta		
4° SETT.	Passato di ceci con pastina	Pasta olio e basilico	Passato di fagioli con pasta	Pasta al pomodoro	Riso all'olio e parmigiano	27/06/22	01/07/22
	Cotoletta di pollo	Seppie al pomodoro*	Pizza Margherita	Prosciutto cotto	Ricotta		
	Zucchine gratinate con basilico	Patate lesse	Finocchi crudi fini/cotti*	Insalata mista/Bieta*	Carote julienne/Carote cotte*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Succo di frutta e crackers	Camomilla e biscotti	Banana	Succo di frutta e grissini	Yogurt alla frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/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.