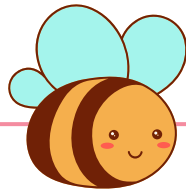






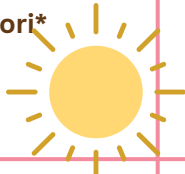
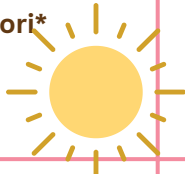





Menù primavera/estate



	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	
PRIMA SETTIMANA 	Riso allo zafferano "alla Milanese" Prosciutto cotto Piselli brasati* Carote Julienne Pane 	Minestrina Fusi di pollo Patate al forno* Insalata verde Pane	Pasta al tonno (con pomodoro) Frittata con verdure di stagione* Zucchine gratinate* Insalata mista/pomodori* Pane	Pizza Margherita* Carote all'olio* Insalata verde Pane 	Pasta pomodoro e ricotta Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Carote Julienne Pane 	01/04/2024 - 07/04/2024 29/04/2024 - 05/05/2024 27/05/2024 - 02/06/2024 24/06/2024 - 30/06/2024 22/07/2024 - 28/07/2024 19/08/2024 - 25/08/2024 16/09/2024 - 22/09/2024 14/10/2024 - 20/10/2024
SECONDA SETTIMANA	Gnocchi di patate al pomodoro Quadretti di ricotta e spinaci* Zucchine all'olio* Insalata mista/pomodori Pane 	Pasta al pesto Mozzarella Piselli* Carote Julienne Pane 	Crema di verdure con crostini Fettina di pollo Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane 	Polenta Arrosto di suino al latte Patate al forno* Insalata verde Pane 	Riso alle verdure* Filetto di merluzzo gratinato* Carote all'olio* Insalata mista/pomodori* Pane 	08/04/2024 - 14/04/2024 06/05/2024 - 12/05/2024 03/06/2024 - 09/06/2024 01/07/2024 - 07/07/2024 29/07/2024 - 04/08/2024 26/08/2024 - 01/09/2024 23/09/2024 - 29/09/2024 21/10/2024 - 27/10/2024
TERZA SETTIMANA 	Riso con pomodoro e piselli* Formaggio fresco Macedonia di verdure* Carote Julienne Pane	Pizza al prosciutto* Carote agli aromi* Insalata mista/pomodori(stagione) Pane	Minestrina Frittata Primavera (carote, patate, piselli)* Zucchine gratinate* Insalata mista Pane	Polenta Fuselli di pollo Fagiolini all'olio* Insalata verde Pane	Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinato* Piselli* Insalata mista Pane	15/04/2024 - 21/04/2024 13/05/2024 - 19/05/2024 10/06/2024 - 16/06/2024 08/07/2024 - 14/07/2024 05/08/2024 - 11/08/2024 02/09/2024 - 08/09/2024 30/09/2024 - 06/10/2024
QUARTA SETTIMANA	Risotto alla zucca Cotoletta di pollo Zucchine all'olio* Insalata mista/pomodori* Pane 	Pasta al pesto Primosale Piselli brasati* Insalata verde Pane	Crema di verdure con crostini* Frittata con verdure di stagione* Carote all'olio* Carote Julienne Pane	Pasta all'olio e Grana Padano DOP Arrosto di tacchino agli aromi Patate al forno* Insalata mista Pane	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Insalata mista/pomodori* Pane 	22/04/2024 - 28/04/2024 20/05/2024 - 26/05/2024 17/06/2024 - 23/06/2024 15/07/2024 - 21/07/2024 12/08/2024 - 18/08/2024 09/09/2024 - 15/09/2024 07/10/2024 - 13/10/2024

I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Si utilizza sale iodato. Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto

Calendario rotazione frutta (secondo disponibilità, almeno tre tipologie differenti la settimana): aprile: arance, kiwi, mela pera, banana, ananas; maggio: arance, kiwi, mela, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mela, pera, uva, banana, ananas; ottobre: banana, cachi, mela, pera, uva, ananas.

Calendario rotazione verdura (secondo disponibilità): aprile: carote, cavoli, bietole, finocchi, insalata, radicchio, porro; maggio-agosto: carote, cetrioli, finocchi, insalata, melanzane, peperoni, pomodori, radicchio, zucchine; settembre: carote, cavoli, insalata, melanzane, finocchi, pomodori, peperoni, radicchio, zucchine, zucca; ottobre: carote, cavoli, insalata, melanzane, finocchi, pomodori, peperoni, radicchio, zucca.

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 10mg/kg o 10mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato il 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.