

	1 ^a settimana 13/04- 11/05- 8/06	2 ^a settimana 20/04-18/05- 15/06	3 ^a settimana 27/04- 25/05- 22/06	4 ^a settimana 4/05- 01/06- 29/06
Lunedì	Riso in brodo Frittata con formaggio Erbe* all'olio Pane integrale- frutta fresca	Pasta al Ragù Bianco Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Integrale – Frutta Fresca di Stagione	Ravioli di Magro Olio e Salvia Farinata di ceci Cavolfiori* all'Olio Pane Integrale – Frutta Fresca di Stagione	Pasta agli aromi Brusci di manzo Carote baby* all'olio Pane Integrale – Frutta Fresca di Stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Bocconcini di Pollo Impanati Zucchine all'Olio Aromatico Pane – Banana	Riso al pomodoro Cotoletta di pollo Pomodori Pane – Banana	Pasta integrale Pomodoro e basilico Polpette di manzo al forno Insalata Pane – Banana	Insalata di Riso (formaggio, Piselli*, Carote, Mais) (in caso di maltempo: riso al pomodoro) Uovo sodo Fagiolini* all'olio Pane – Banana
Mercoledì	Pasta integrale al pesto Hamburger di legumi e verdura* Carote julienne Pane – Frutta Fresca di Stagione	Crema di verdura con farro Uova strapazzate Carote* baby all'Olio Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta al pesto Mozzarella Pomodori Pane – frutta fresca di stagione	Pizza Margherita ½ porzione Affettato di tacchino Pomodori Crackers/Grissini – Gelato
Giovedì	Focaccia Prosciutto Cotto AQ Insalata Crackers/Grissini – Frutta Fresca di Stagione	Pizza Margherita Insalata e Ceci Crackers/Grissini – Gelato	Riso allo zafferano Frittata agli aromi Insalata e mais Pane – Frutta Fresca di Stagione	Pasta al ragù di pesce spada, merluzzo e totano* 1/2 porzione di Grana Zucchine all'Olio Aromatico Pane – Frutta Fresca di Stagione
Venerdì	Pasta alla mimosa fettuccine di totano* gratinate Pomodori Pane Yogurt alla frutta	Pasta pomodoro e melanzane Tonno Insalata e olive Pane Yogurt alla frutta	Passato di verdura con orzo Filetto di limanda* olio e prezzemolo Carote julienne Pane – yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce* Patate prezzemolate Pane –yogurt alla frutta

I prodotti contrassegnati con "*" potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. 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."

