

	1 ^a settimana 13/4 -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 04/05-01/06-29/06
Lunedì	Riso in brodo Frittata con formaggio Erbe* all'olio Pane integrale- frutta fresca	PASTA PICCOLA AL RAGU' 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 PICCOLA AGLI AROMI Bruscitt di manzo Carote baby* all'olio Pane Integrale – Frutta Fresca di Stagione
Martedì	PASTA PICCOLA AL POMODORO Bocconcini di Pollo Impanati Zucchine all'Olio Aromatico Pane – Banana	Riso al pomodoro Cotoletta di pollo Pomodori Pane – Banana	PASTA PICCOLA POMODORO E BASILIC Polpette di manzo al forno Insalata Pane – Banana	RISO AL POMODORO E BASILICO Uovo sodo Fagiolini* all'olio Pane – Banana
Mercoledì	PASTA PICCOLA 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 PICCOLA AL PESTO Mozzarella Pomodori Pane – frutta fresca di stagione	PASTA PICCOLA ALL'OLIO Affettato di tacchino Pomodori Crackers/Grissini – Gelato
Giovedì	PASTA PICCOLA ALL'OLIO Prosciutto Cotto AQ Insalata Crackers/Grissini – Frutta Fresca di Stagione	PASTA PICCOLA ALL'OLIO Insalata e Ceci Crackers/Grissini – Gelato	Riso allo zafferano Frittata agli aromi Insalata e mais Pane – Frutta Fresca di Stagione	PASTA PICCOLA AL RAGU' DI PESCE* 1/2 porzione di Grana Zucchine all'Olio Aromatico Pane – Frutta Fresca di Stagione
Venerdì	PASTA PICCOLA ALLA MIMOSA fettuccine di totano* gratinate Pomodori Pane Yogurt alla frutta	PASTA PICCOLA POM 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."

