



Mesi invernali: dal 1° lunedì di Novembre al 2° venerdì di Aprile - Mesi estivi: dal lunedì successivo alla 2° Aprile fino a fine Ottobre

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRANZO	primi	P1 Vellutata di zucchine con riso (estate) Vellutata di zucca con riso (inverno)*	Pasta al pesto (estate) Pasta pinoli e erbe aromatiche (inverno)	Passato di verdura e legumi con bulgur*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
	secondi	S1 Prosciutto cotto	Filetti merluzzo al verde(estate) Filetti merluzzo al pomodoro (inverno)*	Pizza margherita	Uccelletto vitellone	Polpettine di piselli*
	contorni	C1 Piselli in umido*	Carote in insalata		Purea di patate	Insalata verde
		PANE	PANE	GRISSINI	PANE	PANE
		FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
MERENDA		MER: PANE E MARMELLATA	MER: POLPA DI FRUTTA	MER: BUDINO	MER: PLUM CAKE	MER : SUCCHI E BISCOTTI

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.)

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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.