



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		Passato di verdura e legumi senza pasta (inverno) * Pasta e ceci al pomodoro (estate)		Pasta al pesto	
	secondi S1		Pizza margherita (inverno) Mozzarella (estate)		Arrosto di lonza	
	contorni C1		Pomodori in insalata (estate)		Patate lessate	
			GRISSINI		PANE	
			FRUTTA DI STAGIONE		FRUTTA DI STAGIONE	

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.