

	1° SETTIMANA dal 07.10 al 11.10 1° SETTIMANA dal 11.11 al 15.11 1° SETTIMANA dal 16.12 al 20.12 1° SETTIMANA dal 03.02 al 07.02 1° SETTIMANA dal 09.03 al 13.03	2° SETTIMANA dal 14.10 al 18.10 2° SETTIMANA dal 18.11 al 22.11 2° SETTIMANA dal 6.01.20 al 10.01.20 2° SETTIMANA dal 10.02 al 14.02 2° SETTIMANA dal 16.03 al 20.03	3° SETTIMANA dal 21.10 al 25.10 3° SETTIMANA dal 25.11 al 29.11 3° SETTIMANA dal 13.01 al 17.01 3° SETTIMANA dal 17.02 al 21.02 3° SETTIMANA dal 23.03 al 27.03	4° SETTIMANA dal 28.10 al 01.11 4° SETTIMANA dal 02.12 al 06.12 4° SETTIMANA dal 20.01 al 24.01 4° SETTIMANA dal 24.02 al 28.02	5° SETTIMANA dal 04.11 al 08.11 5° SETTIMANA dal 9.12 al 13.12 5° SETTIMANA dal 27.01 al 31.01 5° SETTIMANA dal 02.03 al 06.03
LUN	pasta ai broccoli svizzera di manzo al forno purè di patate – insalata verde pane e frutta fresca di stagione	spaghetti alla pizzaiola scaloppina di tacchino al limone cavolo cappuccio julienne – carote al vapore pane e frutta fresca di stagione	garganelli al ragù di prosciutto mozzarella bietola al vapore – finocchio a bastoncino pane e frutta fresca di stagione	risotto al radicchio rosso fettina di tacchino alla palermitana purè di patate– insalata verde pane e frutta fresca di stagione	tortelloni al ragù bianco formaggio grana insalata verde - zucchine al vapore pane e frutta fresca di stagione
MAR	pasta al ragù di maiale uova sode finocchi a bastoncino - zucchine al vapore pane e frutta fresca di stagione	risotto alla zucca e noci polpettone al forno (carne bianca) patate al forno – insalata mista pane e frutta fresca di stagione	pasta all’ortolana spezzatino di manzo con patate carote julienne pane e frutta fresca di stagione	gramigna prosciutto e piselli torta salata con spinaci spinaci al vapore – cavolo cappuccio filangè frutta fresca di stagione	pasta ai funghi arrosto di tacchino al forno fagiolini al vapore – finocchio a bastoncino pane e frutta fresca di stagione
MER	pasta e fagioli stracchino carote al vapore – cavolo cappuccio julienne pane e frutta fresca di stagione	lasagne al forno ricotta zucchine al vapore – carote julienne pane e frutta fresca di stagione	pasta in bianco filetto di pesce in crosta di mais fagiolini al vapore – insalata verde pane e frutta fresca di stagione	polenta al ragù asiago zucchine al vapore - carote julienne pane e frutta fresca di stagione	pizza margherita prosciutto cotto cavolo cappuccio julienne - carote al vapore pane e frutta fresca di stagione
GIO	gnocchi di patate al pomodoro e basilico coscia di pollo al forno spinaci al vapore – insalata mista pane e frutta fresca di stagione	pizza margherita prosciutto cotto insalata verde – cavolfiore al vapore pane e frutta fresca di stagione	risotto ai carciofi cotoletta di pollo al forno insalata mista – zucchine al vapore pane e frutta fresca di stagione	pasta al pomodoro straccetti di maiale al rosmarino insalata mista– fagiolini al vapore pane e frutta fresca di stagione	pasta zafferano e zucchine polpette con piselli insalata mista pane e frutta fresca di stagione
VEN	risotto alla parmigiana filetto di pesce gratinato al forno carote julienne – fagiolini al vapore pane e frutta fresca di stagione	pasta ai 4 formaggi cotoletta di pesce al forno finocchi a bastoncino - fagiolini al vapore pane e frutta fresca di stagione	spaghetti al tonno tortino di patate al forno cavolo cappuccio julienne – broccoli al vapore pane e frutta fresca di stagione	pasta in salsa aurora filetto di pesce in crosta di sesamo carote al vapore - finocchio a bastoncino pane e frutta fresca di stagione	risotto al pomodoro filetto di pesce alla pizzaiola patate al forno – carote julienne pane e frutta fresca di stagione

**1 volta a settimana viene somministrato il pane integrale**

*In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:*

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi ,soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli),sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So<sub>2</sub> totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

**In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù –dieta personalizzato per allergia/intolleranza**

