

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.							
2° SETT.							
3° SETT.				Crema di fagioli con pasta*	Pasta al ragù bolognese*		
				Fettina di pollo alla piastra*	Formaggio		
				Purè di patate	Carote all'origano*		
				Pane e Frutta	Pane e Frutta	02/09/24	06/09/24
				Succo di frutta e crackers	Banana		
4° SETT.	Pasta all'olio e grana	Riso al pomodoro	Pasta al sugo di melanzane*	Crema di carote con pasta*	Pasta fredda pomodori, ricotta e zucchine*		
	Prosciutto cotto	Formaggio morbido°	Fettina di pollo alla piastra*	Pizza margherita	Fil. di limanda limone e prezzemolo*		
	Pomodori/spinaci all'olio*	Insalata mista/carote all'olio	Patate agli aromi*	Fagiolini prezzemolati*	Insalata mista/zucchine all'olio		
	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	09/09/24	13/09/24
	Latte e fette biscottate	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e grissini	Frutta fresca di stagione	Banana		

Colazione: latte parz.scremato con fette biscottate o biscotti o cornflakes. Spuntino: prevista frutta; garantita la varietà della frutta fresca nell'arco della settimana.

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori, finocchi. Formaggio morbido° a rotazione: ricotta, stracchino, robiola, caciotta

Pasto in bianco per indisposizione su richiesta scritta del genitore: pasta/riso all'olio, a rotazione fettina di pollo, fettina di pollo/tacchino, parmigiano, prosciutto cotto/crudo, patate/carote lesse, frutta mela/banana. N.B. Nel caso in cui la dieta in

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce 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.).

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.