

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'olio	Minestra di patate con pasta	Passato di verdure con orzo*	Risotto alle verdure*	31/03/25	04/04/25
	Burger/polpette di legumi	Lenticchie in umido	Spezzatino di seitan con verdure*	Frittata alla ricotta	Piatto di legumi	28/04/25	02/05/25
	Insalata verde	Carote crude julienne	Pomodori	Zucchine all'olio	Fagiolini all'olio*	26/05/25	30/05/25
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	23/06/25	27/06/25
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Frutta fresca di stagione o banana	Yogurt alla frutta	Focaccia all'olio	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione o banana		
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Pasta alla crema di piselli*	Passato di fagioli con pasta	Pasta integrale ricotta e basilico	07/04/25	11/04/25
	Formaggio	Frittata al forno	Cotoletta di verdure	Pizza al pomodoro	Piatto di legumi o burger di legumi	05/05/25	09/05/25
	Zucchine gratinate al forno	Carote crude julienne	Pomodori	Insalata verde	Bieta all'olio*	02/06/25	06/06/25
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Torta da forno (prod.propria)	Frutta fresca di stagione o banana	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e crackers	Frutta fresca di stagione o banana		
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure*	Riso alla crema di zucchine	Passato di verdure con pasta*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	14/04/25	18/04/25
	Stracchino	Uova strapazzate	Spezzatino di seitan alla pizzaiola	Piatto di legumi o burger di legumi	Tofu	12/05/25	16/05/25
	Carote crude julienne	Bieta all'olio*	Patate al forno	Zucchine all'olio	Insalata verde	09/06/25	13/06/25
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione o banana		
4° SETT.	Riso all'olio	Pasta agli asparagi/zucchine	Pasta integrale al pomodoro	Passato di legumi con pasta	Minestra in brodo vegetale	21/04/25	25/04/25
	Caprese di mozzarella e pomodori	Spezzatino di seitan con verdure	Burger/polpette di legumi	Pizza al pomodoro	Tofu	19/05/25	23/05/25
	Pane	Patate al prezzemolo	Insalata e pomodori	Carote crude julienne	Zucchine all'olio	16/06/25	20/06/25
	Torta da forno (prod.propria)**	Pane integrale	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Frutta fresca di stagione o banana		

Colazione: latte parz.scremato e fette biscottate o biscotti o cornflakes

\*\*torta del mese per festeggiare i compleanni

Note: la banana a merenda prevista una volta a settimana; nell'arco della settimana viene assicurata varietà della frutta fresca

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.

