

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al ragù di bovino		Pasta al pomodoro Fil. di platessa al forno*	Pasta all'olio Straccetti di suino al limone	05/10/26	09/10/26
		Biete all'olio*		Fagiolini all'olio*	Carote all'olio	09/11/26	13/11/26
		Cappuccio julienne		Carote julienne	Insalata verde	14/12/26	18/12/26
		Pane		Pane	Pane		
		Yogurt alla frutta		Frutta	Frutta		
2° SETT.		Gnocchi di patate al pomodoro		Polenta	Crema di verdure	12/10/26	16/10/26
		Frittata al forno		Spezzatino di bovino in umido	Trentingrana	16/11/26	20/11/26
		Piselli all'olio*		Bieta all'olio*	Purè di patate		
		Carote julienne		Cappuccio julienne	Insalata mista		
		Pane		Pane	Pane		
3° SETT.		Frutta		Budino	Frutta		
		Spätzle di spinaci al burro*		Crema di zucca con riso	Pasta al pomodoro	19/10/26	23/10/26
		Scaloppina di suino al limone		Fil. di merluzzo gratinato*	Frittata al forno	23/11/26	27/11/26
		Cavolfiori all'olio		Patate all'olio	Piselli all'olio*		
		Insalata mista		Insalata mista	Carote julienne		
4° SETT.		Pane		Pane	Pane		
		Frutta		Frutta	Frutta		
		Ravioli di ricotta e spinaci al burro*		Lasagne al ragù di bovino*	Crema di fagioli con pastina	26/10/26	30/10/26
		Trentingrana		Bieta all'olio*	Straccetti di pollo alla pizzaiola	30/11/26	04/12/26
		Fagiolini all'olio*		Carote julienne	Zucchine trifolate		
5° SETT.		Insalata verde		Pane	Cappuccio julienne		
		Pane		Yogurt alla frutta	Pane		
		Frutta		Crema di carote con pastina	Frutta		
		Pizza margherita		Cotoletta di suino al forno	Pasta alla pizzaiola	02/11/26	06/11/26
		Zucchine all'olio		Patate all'olio	Scaloppina di pollo al forno	07/12/26	11/12/26
5° SETT.		Insalata verde		Cappuccio julienne	Biete all'olio*		
		Pane		Pane	Carote julienne		
		Torta Margherita		Frutta	Pane		

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGAL, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.