

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al ragù di bovino		Gnocchi di patate al pomodoro		05/01/26	09/01/26
		Biete all'olio		Fil. di merluzzo gratinato		09/02/26	13/02/26
		Finocchi julienne		Zucchine all'olio		16/03/26	20/03/26
		Pane		Carote julienne			
		Yogurt alla frutta		Pane			
2° SETT.		Crema di zucca con riso		Pizza Margherita		12/01/26	16/01/26
		Bocconcini di tacchino in umido		Bieta all'olio		16/02/26	20/02/26
		Sformato di patate		Finocchi julienne		23/03/26	27/03/26
		Cappuccio julienne		Pane			
		Pane		Yogurt alla frutta			
3° SETT.		Lasagne al ragù di bovino		Crema di fagioli con orzo		19/01/26	23/01/26
		Carote all'olio		Frittata al forno		23/02/26	27/02/26
		Cappuccio julienne		Fagiolini all'olio		30/03/26	03/04/26
		Pane		Carote julienne			
		Budino		Pane			
4° SETT.		Riso all'olio		Polenta		26/01/26	30/01/26
		Fil. di merluzzo gratinato		Spezzatino di bovino in umido		02/03/26	06/03/26
		Fagiolini all'olio		Bieta all'olio		06/04/26	10/04/26
		Carote julienne		Insalata mista			
		Pane		Pane			
5° SETT.		Crema di verdure con pastina		Riso alla zucca		02/02/26	06/02/26
		Arrosto di suino al forno		Trentingrana		09/03/26	13/03/26
		Patate al forno		Fagiolini all'olio		13/04/26	17/04/26
		Cappuccio julienne		Insalata mista			
		Pane		Pane			
		Frutta		Frutta			

Alcune preparazioni, come previsto da contratto, potrebbero contenere ingredienti e prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore o sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura di congelamento per garantirne la qualità e la sicurezza; rivolgersi al personale referente per il servizio di ristorazione o al nostro personale per ulteriori informazioni. 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, SEGALE, 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.