

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro e pesto Formaggio Fontal Zucchine all'olio Insalata verde/Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di bovino Carote all'olio Cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta		Riso all'olio e grana Filetto di platessa gratinato Fagiolini all'olio Insalata mista Pane Frutta		20/04/26 25/05/26	24/04/26 29/05/26
2° SETT.	Gnocchi di patate al burro e salvia Frittata al forno Spinaci all'olio Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino in umido Piselli al tegame Carote julienne Pane Frutta		Pizza Margherita Zucchine all'olio Insalata verde Pane Yogurt alla frutta		27/04/26 01/06/26	01/05/26 05/06/26
3° SETT.	Pasta alla pizzaiola Scaloppina di pollo al limone Cavolfiori all'olio Carote julienne Pane Frutta	Polenta Spezzatino di bovino in umido Verze stufate Insalata mista Pane Yogurt alla frutta		Crema di patate con orzo Frittata al forno Fagiolini all'olio Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta		04/05/26 08/06/26	08/05/26 09/06/26
4° SETT.	Ravioli ricotta e spinaci al burro Uova strapazzate Zucchine all'olio Cappuccio julienne Pane Frutta	Riso all'olio Spezzatino di merluzzo in umido Piselli all'olio Carote julienne Pane Frutta		Lasagne al ragù di bovino Cavolfiori all'olio Insalata mista Pane Torta Margherita		11/05/26	15/05/26
5° SETT.	Pizza margherita Fagiolini all'olio Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Crema di verdure con pastina Straccetti di pollo in umido Purè di patate Cappuccio julienne Pane Frutta		Riso alle verdure Mozzarella Zucchine all'olio Insalata verde/Pomodori Pane Frutta		18/05/26	22/05/26



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 CEPI 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.l.) 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.