



	1° SETTIMANA MERENDA DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 6/10 - 3/11 - 1/12	2° SETTIMANA MERENDA DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 13/10 - 10/11 - 8/12	3° SETTIMANA MERENDA DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 20/10 - 17/11 - 15/12	4° SETTIMANA MERENDA DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 27/10 - 24/11 - 22/12
LUN	pasta all'olio e parmigiano hamburger di manzo e tacchino insalata pane	passato di legumi e verdure con pastina sformato di verdure purè di patate pane	risotto alle zucchine (sugo bianco) arrosto di maiale al forno verdura fresca in insalata pane	pasta al pesto mozzarella/stracchino insalata mista pane
MAR	crema di fagioli con riso sformato di verdure zucchine all'olio pane	riso alla zucca/zucchine polpette di manzo verdura fresca: zucchine e carote pane	pasta al ragù piselli in bianco spinaci all'olio pane	passato di verdura con poca pastina prosciutto cotto patate al forno pane
MER	pasta al ragù di carne bianca verdure gratinate al forno carote julienne pane	pizza margherita prosciutto cotto insalata verde	passato di legumi e verdure con riso/farro frittata al forno carote all'olio pane	pasta all'olio e parmigiano scaloppina di tacchino e limone carote julienne pane
GIO	risotto alle erbette frittata al forno insalata mista pane	pasta all'olio e parmigiano cotoletta di platessa al forno insalata mista pane	pasta ai broccoli straccetti/bocconcini di pollo panati insalata verde pane	pasta al pomodoro crocchette di platessa al forno spinaci all'olio pane
VEN	pasta al pesto verde platessa/halibut gratinato al forno fagiolini all'olio pane	pasta al pomodoro frittata al forno broccoli all'olio pane	pasta al pomodoro e basilico filetto di halibut gratinato al forno fagiolini all'olio pane	gnocchi di semolino burro e formaggio cannellini in umido zucchine trifolate pane

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menu possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli), sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menu –dieta personalizzato per allergia/intolleranza