



1° Settimana

LUNEDÌ 01/07	MARTEDÌ 02/07	MERCOLEDÌ 03/07	GIOVEDÌ 04/07	VENERDÌ 05/07
Pasta pomodoro e basilico	Patate al forno*	Riso allo zafferano	Pasta con crema di zucchine*	Pasta aglio e olio
Totani gratinati*	Cosce di pollo al forno	Hamburger vegetale*	Arrosto di tacchino freddo	Formaggio fresco
Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Pomodori all'origano	Misto di verdure crude	Carote julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDÌ 08/07	MARTEDÌ 09/07	MERCOLEDÌ 10/07	GIOVEDÌ 11/07	VENERDÌ 12/07
Pasta al sugo di pesce*	Pasta alla ligure (pesto fagiolini e patat*e)	Misto di verdure crude e legumi	Pasta allo zafferano	Riso olio e grana
Frittata	Arrosto di lonza	Pizza margherita	Petto di pollo agli aromi	Platessa dorata*
Insalata estiva	Carote julienne		Pomodori	Zucchine* trifolate
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 15/07	MARTEDÌ 16/07	MERCOLEDÌ 17/07	GIOVEDÌ 18/07	VENERDÌ 19/07
Pasta integrale alle verdure*	Farro al pesto	Riso al pomodoro	Pasta agli aromi	Gnocchi* al pomodoro
P.cotto e melone	Bocconcini di tacchino dorati	Merluzzo* gratinato	Torta salata alle erbe*	Insalata greca (formaggio cetrioli e olive)
	Cannellini in insalata	Piselli* all'olio	Carote julienne	
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ 22/07	MARTEDÌ 23/07	MERCOLEDÌ 24/07	GIOVEDÌ 25/07	VENERDÌ 26/07
Pasta tricolore agli aromi	Pasta al ragù	Riso allo zafferano	Misto di verdure crude e legumi	Pasta al pomodoro
Coscia di pollo al forno	Rotolo di frittata	Lonza al forno	Pizza margherita	Nasello* dorato
Tris di verdure all'olio*	Insalata verde	Carote julienne		Pomodori
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1.7%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI METÀ MATTINA COME MERENDA

N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine, 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 e loro prodotti, 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, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.