

N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al tonno Filetto di pesce* Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Omelette Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta in brodo vegetale Pollo al forno Carote filangè Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella/stracchino Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata di verdura* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	Lasagne al pomodoro Arrosto di tacchino Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	Tortelli al ragù Ricotta Finocchi stufati Dolce Pane	Pasta ai broccoli Spezzatino di manzo e patate Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto Insalata colorata Dolce Pane	Pasta all'olio extravergine Tortino di verdure* Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine Polpette di ceci Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Torta di verdura* Insalata mista Dolce Pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta Polpettone di carne Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Polpette di legumi Carote al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* Pesce al forno* Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Filetto di pesce* Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Filetto di pesce gratinato* Bietola all'olio* Dolce Pane	Farro con passato di verdura Lonza al forno Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli Uova sode Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al tonno s/g Filetto di pesce* s/g Verdure al vapore* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Risotto alla parmigiana s/g Omelette s/g Insalata mista s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta in brodo vegetale s/g Pollo al forno s/g Carote filangè s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Risotto allo zafferano s/g Mozzarella/stracchino s/g Spinaci al vapore* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g
<b>MARTEDI'</b>	Risotto allo zafferano s/g Frittata di verdura* s/g Fagiolini all'olio* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Lasagne al pomodoro s/g Arrosto di tacchino s/g Verdure all'olio* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Ravioli al ragù s/g Ricotta s/g Finocchi stufati s/g Dolce s/g Pane s/g	Pasta ai broccoli s/g Spezzatino di manzo e patate s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g
<b>MERCOLEDI'</b>	Ravioli di magro burro e salvia s/g Prosciutto cotto s/g Insalata colorata s/g Dolce s/g Pane s/g	Pasta all'olio extravergine s/g Tortino di verdure* s/g Spinaci saltati* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Riso all'olio extravergine s/g Polpette di ceci s/g Insalata verde s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro s/g Torta di verdura* s/g Insalata mista s/g Dolce s/g Pane s/g
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta s/g Polpettone di carne s/g Cavolfiore al vapore s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al pesto s/g Polpette di legumi s/g Carote al vapore s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al ragù di mare* s/g Pesce al forno* s/g Fagiolini al vapore* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pastina in brodo vegetale s/g Filetto di pesce* s/g Carote al vapore s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro s/g Formaggio s/g Carote filangè s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al ragù vegetale* s/g Filetto di pesce gratinato* s/g Bietola all'olio* s/g Dolce s/g Pane s/g	Riso con passato di verdura s/g Lonza al forno s/g Cavolfiore s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta e fagioli s/g Uova sode s/g Bietola all'olio* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	<b>1^ SETTIMANA</b>	<b>2^ SETTIMANA</b>	<b>3^ SETTIMANA</b>	<b>4^ SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al tonno Filetto di pesce* Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	<b>Risotto all'olio</b> <b>Omelette s/latticini</b> Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta in brodo vegetale Pollo al forno Carote filangè Frutta di stagione Pane	<b>Risotto allo zafferano s/latticini</b> <b>Pesce al forno</b> Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	<b>Risotto allo zafferano s/latticini</b> <b>Frittata di verdura* s/latticini</b> Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al pomodoro</b> Arrosto di tacchino Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al ragù</b> <b>Frittata alle erbe* s/latticini</b> Finocchi stufati <b>Dolce s/latticini</b> Pane	<b>Pasta ai broccoli s/latticini</b> Spezzatino di manzo e patate Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta olio e salvia <b>Prosciutto cotto s/latticini</b> Insalata colorata <b>Dolce s/latticini</b> Pane	Pasta all'olio extravergine <b>Tortino di verdure* s/latticini</b> Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine <b>Polpette di ceci s/latticini</b> Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro <b>Torta di verdura* s/latticini</b> Insalata mista <b>Dolce s/latticini</b> Pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta <b>Polpettone di carne s/latticini</b> Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> <b>Polpette di legumi s/latticini</b> Carote al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* Pesce al forno* Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Filetto di pesce* Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro <b>Pesce al forno*</b> Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Filetto di pesce gratinato* Bietola all'olio <b>Dolce s/latticini</b> Pane	Farro con passato di verdura Lonza al forno Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli Uova sode Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al tonno <b>Filetto di pesce* s/uovo</b> Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana <b>Formaggio</b> Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta in brodo vegetale Pollo al forno Carote filangè Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella/stracchino Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	Risotto allo zafferano <b>Formaggio</b> Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al pomodoro</b> Arrosto di tacchino Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al ragù</b> Ricotta Finocchi stufati <b>Dolce s/uovo</b> Pane	Pasta ai broccoli Spezzatino di manzo e patate Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>Pasta burro e salvia</b> Prosciutto cotto Insalata colorata <b>Dolce s/uovo</b> Pane	Pasta all'olio extravergine <b>Tortino di verdure* s/uovo</b> Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine <b>Polpette di ceci s/uovo</b> Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro <b>Torta di verdura* s/uovo</b> Insalata mista <b>Dolce s/uovo</b> Pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta <b>Polpettone di carne s/uovo</b> Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> <b>Polpette di legumi s/uovo</b> Carote al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* <b>Pesce al forno* s/uovo</b> Fagiolini al vapore Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale <b>Filetto di pesce* s/uovo</b> Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale <b>Filetto di pesce gratinato* s/uovo</b> Bietola all'olio* <b>Dolce s/uovo</b> Pane	Farro con passato di verdura Lonza al forno Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli <b>Polpette di legumi s/uovo</b> Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Omelette Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta in brodo vegetale Pollo al forno Carote filangè Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella/stracchino Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata di verdura* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	Lasagne al pomodoro Arrosto di tacchino Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	Tortelli al ragù Ricotta Finocchi stufati Dolce Pane	Pasta ai broccoli Spezzatino di manzo e patate Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto Insalata colorata Dolce Pane	Pasta all'olio extravergine Tortino di verdure* Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine Polpette di ceci Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Torta di verdura* Insalata mista Dolce Pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta Polpettone di carne Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Polpette di legumi Carote al vapore Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al ragù vegetale</b> <b>Hamburger di lenticchie</b> Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale <b>Formaggio</b> Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale <b>Formaggio</b> Bietola all'olio* Dolce Pane	Farro con passato di verdura Lonza al forno Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli Uova sode Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	<b>Pasta all'olio</b> Filetto di pesce* Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Omelette Insalata mista Frutta di stagione Pane	<b>Pasta in brodo vegetale s/pomodoro</b> Pollo al forno Carote filangè Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella/stracchino Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata di verdura* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Lasagne al formaggio</b> Arrosto di tacchino Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Tortelli al ragù bianco</b> Ricotta Finocchi stufati Dolce Pane	Pasta ai broccoli <b>Spezzatino di manzo con patate s/pomodoro</b> Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto Insalata colorata Dolce Pane	Pasta all'olio extravergine Tortino di verdure * Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine Polpette di ceci Insalata verde Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> Torta di verdura* Insalata mista Dolce Pane
<b>GIOVEDI'</b>	<b>Passato di verdura con pasta s/pomodoro</b> Polpettone di carne Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Polpette di legumi Carote al vapore Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al ragù di mare* s/pomodoro</b> Pesce al forno* Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	<b>Pastina in brodo vegetale s/pomodoro</b> Filetto di pesce* Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	<b>Pasta all'olio</b> Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al ragù vegetale s/pomodoro</b> Filetto di pesce gratinato* Bietola all'olio Dolce Pane	<b>Farro con passato di verdura s/pomodoro</b> Lonza al forno Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli Uova sode Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Polpette di legumi</b> Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Omelette Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta in brodo vegetale <b>Sformatino vegetale*</b> Carote filangè Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella/stracchino Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata di verdura* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	Lasagne al pomodoro <b>Formaggio</b> Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al pomodoro</b> Ricotta Finocchi stufati Dolce Pane	Pasta ai broccoli <b>Polpette di legumi</b> <b>Patate</b> Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	Ravioli di magro burro e salvia <b>Formaggio</b> Insalata colorata Dolce Pane	Pasta all'olio extravergine Tortino di verdure* Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine Polpette di ceci Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Torta di verdura* Insalata mista Dolce Pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta <b>Sformato di verdure*</b> Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Polpette di legumi Carote al vapore Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al ragù vegetale</b> <b>Hamburger di lenticchie</b> Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale <b>Formaggio</b> Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale <b>Formaggio</b> Bietola all'olio* Dolce Pane	Farro con passato di verdura <b>Frittata al formaggio</b> Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli Uova sode Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al tonno Filetto di pesce* Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Omelette Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta in brodo vegetale Pollo al forno Carote filangè Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella/stracchino Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata di verdura* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	Lasagne al pomodoro Arrosto di tacchino Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	Tortelli al ragù (manzo) Ricotta Finocchi stufati Dolce Pane	Pasta ai broccoli Spezzatino di manzo e patate Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	Ravioli di magro burro e salvia <b>Formaggio</b> Insalata colorata Dolce Pane	Pasta all'olio extravergine Tortino di verdure* Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine Polpette di ceci Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Torta di verdura* Insalata mista Dolce Pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta Polpettone di carne (manzo) Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Polpette di legumi Carote al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* Pesce al forno* Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Filetto di pesce* Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Filetto di pesce gratinato* Bietola all'olio* Dolce Pane	Farro con passato di verdura <b>Frittata al formaggio</b> Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli Uova sode Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**





N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al tonno Filetto di pesce* Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Omelette Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta in brodo vegetale <b>Filetto di pesce*</b> Carote filangè Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella/stracchino Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata alle verdure* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Lasagne al pomodoro</b> <b>Formaggio</b> Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al pomodoro</b> Ricotta Finocchi stufati Dolce Pane	Pasta ai broccoli <b>Polpette di legumi</b> <b>Patate</b> Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	Ravioli di magro burro e salvia <b>Formaggio</b> Insalata colorata Dolce Pane	Pasta all'olio extravergine Tortino di verdure* Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine Polpette di ceci Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Torta di verdura* Insalata mista Dolce Pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta <b>Sformato di verdure*</b> Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Polpette di legumi Carote al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* Pesce al forno* Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Filetto di pesce* Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Filetto di pesce gratinato* Bietola all'olio* Dolce Pane	Farro con passato di verdura <b>Frittata al formaggio</b> Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli Uova sode Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	<b>1^ SETTIMANA</b>	<b>2^ SETTIMANA</b>	<b>3^ SETTIMANA</b>	<b>4^ SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Polpette di legumi s/latticini s/uova</b> Verdure al vapore* Frutta di stagione Pane	<b>Risotto all'olio</b> <b>Polpette di pisellini* s/latticini s/uova</b> Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta in brodo vegetale <b>Polpette di legumi s/latticini s/uova</b> Carote filangè Frutta di stagione Pane	<b>Risotto allo zafferano s/latticini</b> <b>Lenticchie saltate</b> Spinaci al vapore* Frutta di stagione Pane
<b>MARTEDI'</b>	<b>Risotto allo zafferano s/latticini</b> <b>Lenticchie in umido</b> Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Hamburger di lenticchie s/latticini s/uova</b> Verdure all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Sformatino vegetale* s/latticini s/uova</b> Finocchi stufati <b>Dolce s/latticini s/uova</b> Pane	<b>Pasta ai broccoli s/latticini</b> <b>Polpette di legumi s/latticini s/uova</b> <b>Patate</b> Frutta di stagione Pane
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>Pasta olio e salvia</b> <b>Sformato di verdura* s/latticini s/uova</b> Insalata colorata <b>Dolce s/latticini s/uova</b> Pane	Pasta all'olio extravergine <b>Tortino di verdure* s/latticini s/uova</b> Spinaci saltati* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine <b>Polpette di ceci s/latticini s/uova</b> Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro <b>Torta di verdura* s/latticini s/uova</b> Insalata mista <b>Dolce s/latticini s/uova</b> Pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura con pasta <b>Polpettone di lenticchie s/latticini s/uova</b> Cavolfiore al vapore Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> <b>Polpette di legumi s/latticini s/uova</b> Carote al vapore Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al ragù vegetale</b> <b>Lenticchie in umido</b> Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale <b>Hamburger di lenticchie s/latticini s/uova</b> Carote al vapore Frutta di stagione Pane
<b>VENERDI'</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Hamburger di legumi s/latticini s/uova</b> Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale <b>Lenticchie saltate</b> Bietola all'olio* <b>Dolce s/latticini s/uova</b> Pane	Farro con passato di verdura <b>Hamburger di legumi s/latticini s/uova</b> Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Pasta e fagioli <b>Polpette di pisellini s/latticini s/uova</b> Bietola all'olio* Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

(\*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**

