



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
6° SETT	16/10	20/10	Pasta al pesto # Fesa di tacchino al forno Insalata mista # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta	Pizza margherita* Mozzarella Carote julienne # Spinaci al burro* # Pane Frutta #	Crema di zucca con pastina # Coscia di pollo al forno ^ Insalata verde Bieta al tegame* # Pane Frutta	Riso al pomodoro # Platessa in crosta di pane e limone* Cappuccio julienne # Carote al rosmarino # Pane Frutta	Crema di carote con orzo # Frittata con patate # Insalata mista # Piselli al tegame* # Pane Frutta #
7° SETT	23/10	27/10	Pasta all'olio # Uova strapazzate al formaggio # Insalata mista # Carote all'olio # Pane Frutta #	Crema di verdure con farro* # Asiago Cappuccio julienne # Piselli all'olio* # Pane Frutta	Riso al pomodoro # Scaloppina di pollo alla salvia ^ Finocchi julienne # Spinaci all'olio* # Pane Frutta	Insalata mista # Spezzatino di manzo ° # Fagiolini all'olio* Polenta Pane Frutta #	Crema di lenticchie con pastina # Polpette di merluzzo al forno* Carote julienne # Bieta all'olio* # Pane Frutta
8° SETT	30/10	03/11	Pasta alla pizzaiola # Caciotta Insalata mista # Fagiolini all'olio* # Pane Pane con gocce di cioccolato	<b>MENU DI HALLOWEEN</b> Crema di zucca con pastina # Coscia di pollo al forno ^ Finocchi julienne # Carote al rosmarino # Pane + Clementine	<b>FESTA DI TUTTI I SANTI</b>	Ravioli ric/spin al burro e salvia* # Merluzzo dorato al forno* Cappuccio julienne # Bieta al tegame* # Pane Frutta	Crema di cannellini con orzo # Cotoletta di tacchino Carote julienne # Piselli all'olio* # Pane Frutta #
9° SETT	6/11	10/11	Crema di verdure con riso* # Mozzarella Insalata mista # Patate al forno # Pane Frutta	Cappuccio julienne # Spezzatino di manzo ° # Fagiolini all'olio* # Riso all'olio # Pane Frutta #	Pasta al pesto # Seppie in umido* Finocchi julienne # Piselli all'olio* # Pane Frutta	Pizza margherita* Prosciutto cotto Carote julienne # Spinaci al tegame* # Pane Frutta #	Pasta e fagioli # Uova strapazzate al formaggio # Insalata mista # Carote al burro # Pane Frutta
10° SETT	13/11	17/11	Riso al pomodoro # Lonza di maiale al limone Insalata mista # Bieta all'olio* # Pane Frutta #	Pasta all'olio # Polpette di merluzzo al forno* Finocchi julienne # Piselli al tegame* # Pane Frutta	Pasta integrale al ragù di manzo ° # Casatella Cappuccio julienne # Carote al rosmarino # Pane Frutta #	Risi e bisi alla veneta # Frittata con cipolla # Carote julienne # Spinaci al burro* # Pane Muffin alle mele	Crema di zucca con orzo # Spezzatino di tacchino Insalata verde Patate al forno # Pane Frutta

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.



: cappuccio, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, sedano, zucchine, zucca

^ : pollo da filiera corta "Il Gallese"

# : i piatti contengono alcune materie prime di origine biologica

° : manzo BIO, da filiera corta "Bugin"