



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
28° SETT	18/03	22/03	Pasta al pomodoro # Uova strapazzate al formaggio # Finocchi julienne # Fagiolini all'olio # Pane Pane con gocce di cioccolato	Crema di verdure con riso # Fesa di tacchino al forno Cappuccio julienne # Piselli al tegame* # Pane Frutta	Insalata verde # Spezzatino di manzo° # Carote al burro # Riso all'olio # Pane Frutta #	<b>GIORNATA LIBERA TERRA</b> Pasta all'olio # Hamburger di platessa* Insalata mista # Spinaci all'olio*# Pane + Frutta	Crema di fagioli con pasta # Mozzarella Carote julienne # Patate al forno # Pane Frutta #	
29° SETT	25/03	29/03	Crema di zucchine con riso # Casatella Cappuccio/cetrioli julienne # Bieta al tegame*# Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive # Frittata # Finocchi/pomodori julienne # Zucchine al forno # Pane Frutta #	<b>Gnocchi al pomodoro*</b> <b>Coscia di pollo al forno^</b> <b>Insalata verde #</b> <b>Carote al rosmarino</b> <b>Pane</b> <b>Colomba</b>			
30° SETT	01/04	05/04	<b>VACANZE PASQUALI</b>			Riso all'olio # Prosciutto cotto Cappuccio/cetrioli julienne # Spinaci all'olio* # Pane Frutta #	Crema di verdure con riso* # Spezzatino di tacchino Carote julienne # Piselli al tegame* # Pane Muffin alle mele	Pasta al pomodoro e basilico # Hamburger di merluzzo* Insalata mista # Carote al rosmarino*# Pane Frutta
31° SETT	08/04	12/04	Pasta all'olio # Uovo sodo condito # Insalata mista # Spinaci all'olio*# Pane Frutta #	Crema di patate e porri con crostini # Coscia di pollo al forno^ Carote julienne # Zucchine al forno # Pane Frutta	Pasta al pesto # Hamburger di tacchino con carote # Insalata verde # Fagiolini all'olio*# <i>Pane integrale</i> Frutta #	Pasta integrale al ragù° # Asiago Finocchi/pomodori julienne # Carote all'olio # Pane Frutta	Crema di piselli con riso # Filetto di platessa in crosta* Cappuccio/cetrioli julienne # Bieta al tegame*# Pane Frutta	
32° SETT	15/04	19/04	Pizza margherita* Lenticchie al pomodoro # Insalata mista # Fagiolini all'olio*# Pane Frutta	Riso al pomodoro e basilico # Hamburger di merluzzo* Insalata verde # Carote al burro # Pane Frutta	Crema di zucchine con pastina # Spezzatino di pollo^ Finocchi/pomodori julienne # Bieta al tegame* # Pane Frutta #	Riso all'olio # Frittata al forno # Carote julienne # Purè di patate # Pane Frutta	Crema di carote con orzo # Montasio Insalata mista # Piselli al tegame*# 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"