



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
33° SETT	22/04	26/04	Pizza margherita* Prosciutto cotto Pomodori affettati # Zucchine all'olio # Pane Muffin alle mele	Crema di carote con orzo e farro # Casatella Insalata mista # Piselli al tegame* # Pane Frutta	Pasta al pomodoro e melanzane # Fesa di tacchino al forno Carote julienne # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta #	<b>FESTA</b> <b>DELLA LIBERAZIONE D'ITALIA</b> 	<b>PONTE</b>
34° SETT	29/04	03/05	Riso alle zucchini # Asiago Insalata mista # Bieta al tegame* # Pane Frutta #	Pasta integrale al pomodoro e olive # Plattessa dorata al forno* Cetrioli # Spinaci al tegame* # Pane Frutta	<b>FESTA</b> <b>DEL LAVORO</b>	Pasta alla pizzaiola # Frittata al forno # Pomodori affettati # Zucchine trifolate # Pane Frutta #	Insalata mista # Spezzatino di manzo° # Carote all'olio # Riso all'olio # Pane Frutta
35° SETT	06/05	10/05	Riso all'olio # Lonza di maiale al limone Insalata mista # Bieta al tegame* # Pane Frutta #	Pasta al pesto # Spezzatino di tacchino Pomodori affettati # Fagiolini all'olio* # <i>Pane integrale</i> Frutta	Pasta al pomodoro # Polpette di nasello al limone* Cetrioli # Carote all'olio # Pane Frutta #	Pizza margherita* Mozzarella Insalata mista # Zucchine all'olio # Pane Frutta	Crema di piselli con riso # Uovo sodo # Carote julienne # Patate al forno # Pane Frutta
36° SETT	13/05	17/05	Pasta al pomodoro # Uova strapazzate al formaggio # Insalata mista # Spinaci all'olio* # Pane Pane con gocce di cioccolato	Crema di verdure con riso* # Coscia di pollo al forno^ Carote julienne # Piselli al tegame* # Pane Frutta	Pasta al pesto # Hamburger di tacchino con carote # Insalata verde # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta #	Pasta integrale al ragù° # Montasio Pomodori affettati # Zucchine al forno # Pane Frutta	Riso alla milanese # (Piatto tipico Milanese) Filetto di plattessa in crosta* Cetrioli # Bieta al tegame* # Pane Frutta #
37° SETT	20/05	24/05	Pasta all'olio # Lenticchie al pomodoro # Insalata mista # Carote al burro # Pane Frutta	Riso al pomodoro e basilico # Hamburger di merluzzo* Insalata verde # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta #	Pasta con zucchini # Frittata # Pomodori affettati # Bieta al tegame* # Pane Frutta	Riso all'olio # Spezzatino di pollo^ Carote julienne # Zucchine all'olio # Pane Frutta #	Crema di fagioli con pasta# Stracchino Insalata mista # Patate lesse # 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, zucchini, zucca

^ : pollo da filiera corta "Il Gallese"

# : i piatti contengono alcune materie prime di origine biologica 

° : manzo BIO, da filiera corta "Bugin"