



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETT	11/09	16/09	<h1>BENTORNATI...</h1> <h2>BUON INIZIO ANNO SCOLASTICO A TUTTI!!!</h2>				
2° SETT	18/09	23/09					
3° SETT	25/09	30/09	Riso all'olio Uova strapazzate al formaggio # Pomodoro # Carote all'olio # Pane Frutta #	Pasta al pomodoro e basilico # Platessa dorata al forno* Cetrioli # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta #	Pasta al pomodoro e olive Straccetti di pollo agli aromi^ Carote julienne # Bieta all'olio* # Pane Frutta	Pasta fredda al pesto con pomodorini # Polpette di manzo° # Insalata verde # Melanzane al funghetto # Pane Frutta	Crema di zucchine e basilico con orzo Casatella DOP Insalata mista # Patate al forno # Pane Frutta #
4° SETT	2/10	7/10	Ravioli ric/spin al burro e salvia* Lenticchie al pomodoro Carote julienne # Spinaci al tegame* # Pane Frutta	Pasta all'olio Bocconcini di tacchino al basilico Insalata verde # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta #	Passato di verdura con pastina* Asiago Cetrioli # Patate al forno # Pane Pane con gocce di cioccolato	Pasta al pomodoro Frittata al forno # Insalata mista # Piselli all'olio* # Pane Frutta	Insalata di riso (mozzarella, piselli*, carote, olive e basilico) # Merluzzo dorato al forno Pomodori # Zucchine all'olio* # Pane Frutta #
5° SETT	9/10	14/10	Pasta al pesto # Lonza di maiale al limone Insalata mista # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta #	Pasta e fagioli # Uova sode # Pomodoro # Bieta all'olio* # Pane Frutta #	Pasta all'olio Polpette di merluzzo # Carote julienne # Pomodori gratinati # Pane Frutta	Risi e bisì* # Casatella DOP Cetrioli # Patate al forno # Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico# Straccetti di pollo agli aromi^ Insalata verde # Zucchine all'olio* # 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

: i piatti contengono alcune materie prime di origine biologica



^ : pollo da filiera corta "Il Gallese"

° : manzo BIO, da filiera corta "Bugin"