



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
38° SETT	27/05	31/05	Pasta al pomodoro e melanzane # Fesa di tacchino al forno Carote julienne # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta #	Crema di carote con orzo e farro # Casatella Insalata mista # Piselli al tegame* # Pane Frutta	Pasta alle zucchine Uova strapazzate al formaggio Pomodori affettati # Carote all'olio Pane Frutta	Riso alla milanese Cotoletta di pollo alla milanese^ Cetrioli # Bieta al tegame* <i>Pane integrale</i> Muffin alle mele	Pasta all'olio Halibut alla mugnaia* Insalata verde # Zucchine trifolate # Pane Frutta	
39° SETT	03/06	07/06	Pasta fredda pesto e pomodori # Salamella di pollo Insalata mista # Bieta al tegame* # Pane Gelato*	Pasta integrale al pomodoro e olive # Frittata Carote julienne # Spinaci al tegame* # Pane Frutta	Pizza margherita* Asiago Insalata verde # Zucchine trifolate # Pane Frutta #	Pasta alla pizzaiola # Pletessa dorata al forno* Pomodori affettati # Fagiolini all'olio* # Pane Frutta #	Insalata mista # Spezzatino di manzo° # Carote all'olio # Riso all'olio # Pane Frutta	
40° SETT	10/06	14/06	<h1 style="font-size: 2em;">BUONA ESTATE</h1>					
41° SETT	17/06	21/06	<h1 style="font-size: 2em;">CI RIVEDIAMO A SETTEMBRE!</h1>					
42° SETT	24/06	28/06						

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"