



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDÌ
29° SETT	21/04	25/04	PASQUETTA	Pasta all' olio# Uova strapazzate al formaggio# Cappuccio julienne# Spinaci al tegame*# Pane Frutta	Pizza margherita* Mozzarella Carote julienne # Fagiolini all'olio*# <i>Pane integrale</i> Frutta #	Riso piselli e pomodoro# Polpette di merluzzo* Insalata mista# Zucchine trifolate*# Pane Frutta	ANNIVERSARIO LIBERAZIONE D'ITALIA 
30° SETT	28/04	02/05	Pasta alle zucchine*# Casatella Insalata mista # Fagiolini all'olio*# Pane Frutta	Insalata mista # Spezzatino di manzo° Carote all'olio*# Riso all'olio# Pane Frutta #	Vellutata patate e porri con farro # Hamburger di tacchino e carote Insalata verde # Piselli all'olio*# Pane Muffin artigianale alle mele	FESTA DEI LAVORATORI	PONTE
31° SETT	05/05	09/05	Pasta al pomodoro e basilico# Uova strapazzate al formaggio# Insalata verde# Carote all'olio*# Pane Frutta	Ravioli ric/spin al burro e salvia* Hummus di ceci con crostini Carote julienne# Zucchine all'olio*# Pane Frutta#	Riso all'olio# Halibut dorato al limone* Insalata mista# Bieta all'olio*# Pane Frutta	Pasta integrale al ragù di manzo # Asiago Pomodori# Fagiolini all'olio*# Pane Frutta	Crema di verdure con orzo*# Spezzatino di tacchino Insalata mista# Patate lesse# Pane Frutta #
32° SETT	12/05	16/05	Pasta al pesto# Frittata# Insalata mista # Bieta all'olio*# Pane Frutta	Pizza margherita* Prosciutto cotto # Cappuccio julienne# Carote all'olio*# Pane Frutta#	Crema di zucchine con farro*# Coscia di pollo al forno^ Carote julienne# Patate al forno# Pane Frutta#	Pasta al pomodoro e basilico# Hamburger di piselli e montasio* Insalata verde# Zucchine all'olio*# Pane Frutta	Riso alle carote# Polpette di branzino # Pomodori# Fagiolini all'olio*# <i>Pane integrale</i> Frutta
33° SETT	19/05	23/05	Pasta integrale al ragù di lenticchie# Fesa di tacchino a forno Carote julienne# Spinaci al tegame*# Pane Pane con gocce di cioccolato	Riso al pomodoro e basilico# Hamburger di platessa al limone* Insalata verde# Fagiolini all'olio*# Pane Frutta	<u>Menù CAMPANO</u> Gateau di patate Scamorza affumicata Pomodori# Friarielli spadellati* Pane + Frutta	Cetrioli# Spezzatino di pollo^ Carote all'olio*# Riso all'olio# Pane Frutta#	Pasta e fagioli# Uova strapazzate al formaggio# Insalata mista# Peperonata 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"