



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
34° SETT	26/05	30/05	Riso agli asparagi* Fesa di tacchino a forno Cetrioli Bieta all'olio*# Pane Frutta#	Pasta al pesto di zucchine e basilico*# Hamburger di tonno Insalata verde# Carote all'olio*# Pane Frutta	Pizza margherita* Prosciutto cotto Carote julienne # Zucchine trifolate*# Pane Frutta #	<u>Menù PUGLIESE</u> Orecchiette al pomodoro e basilico Burrata Insalata mista# Fagiolini al pomodoro*# Pane + Frutta	Crema di lenticchie con orzo*# Uova strapazzate al formaggio# Cappuccio julienne# Patate al forno# Pane Yogurt alla frutta#
35° SETT	02/06	06/06	FESTA DELLA REPUBBLICA	Riso alla pizzaiola# Frittata# Carote julienne# Fagiolini all'olio*# Pane Frutta #	Vellutata patate e porri con farro # Hamburger di tacchino e carote Insalata verde # Piselli all'olio*# Pane Frutta	Pasta all'olio# Platessa dorata al forno* Cappuccio julienne# Carote all'olio*# <i>Pane integrale</i> Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Casatella Pomodori# Bieta al tegame*# Pane Gelato*
36° SETT	09/06	13/06	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <h1 style="font-size: 2em; margin: 0;">BUONA ESTATE!!!</h1> </div> <div style="text-align: right;"> </div> </div>				
37° SETT	16/06	20/06					
38° SETT	23/06	27/06					

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"