



	DAL	AL	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETT	08/09	12/09	<h1>BENTORNATI...</h1> <h2>BUON INIZIO ANNO SCOLASTICO A TUTTI!!!</h2>				
2° SETT	15/09	19/09					
3° SETT	22/09	26/09	Pasta integrale al pomodoro # Mozzarella Insalata verde # Pomodori gratinati # Pane Frutta #	Pasta al pesto # Coscia di pollo al forno^ Pomodoro # Spinaci al tegame*# Pane Frutta	Riso all'olio # Frittata # Insalata mista # Carote all'olio*# Pane integrale Frutta #	Crema di piselli con pastina*# Polpette di manzo° # Carote julienne # Patate al forno # Pane Frutta #	Pasta al pomodoro e melanzane # Polpette di merluzzo al limone* Cetrioli # Zucchine trifolate*# Pane Frutta
4° SETT	29/09	3/10	Riso alla pizzaiola # Uova strapazzate al formaggio # Pomodori affettati # Carote al burro # Pane Frutta #	Pasta al pomodoro # Platessa dorata al forno* Cetrioli # Fagiolini all'olio* # Pane Muffin alle mele	Pasta al ragù di verdure*# Burger piselli, peperoni e montasio Dop*# Carote e julienne # Bieta al tegame* # Pane Frutta	Pasta al pesto con pomodorini # Straccetti di pollo agli aromi^ Insalata verde # Zucchine all'olio*# Pane Frutta #	Crema di zucchine con orzo e basilico*# Casatella Insalata mista # Piselli al pomodoro*# Pane Frutta
5° SETT	6/10	10/10	Pasta al pesto # Lenticchie al pomodoro # Carote julienne # Zucchine all'olio # Pane Frutta	Ravioli ric/spin al burro e salvia* Bocconcini di tacchino al basilico Insalata verde # Carote all'olio*# Pane Frutta #	Passato di verdura con pastina*# Asiago Cetrioli # Patate al forno # Pane Frutta	Pasta al pomodoro # Frittata # Pomodori affettati # Spinaci al tegame *# Pane Frutta #	Riso all'olio # Halibut alla mugnaia* Insalata mista # Fagiolini all'olio* # Pane integrale 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

^ : pollo da filiera corta "Il Gallese"

: i piatti contengono alcune materie prime di origine biologica

° : manzo BIO, da filiera corta "Bugin"