

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al ragù di verdure*	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	Minestra in brodo vegetale	05/10/26	09/10/26
	Tofu	Lenticchie in umido	Legumi	Stracchino e asiago	Spezzatino/straccetti di seitan	02/11/26	06/11/26
	Piselli e carote all'olio*	Carote crude julienne	Broccoli all'olio	Insalata verde	Patate agli aromi	30/11/26	04/12/26
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	04/01/27	08/01/27
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	01/02/27	05/02/27
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	01/03/27	05/03/27
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto alla zucca	Passato di fagioli con pasta	Pasta all'olio	12/10/26	16/10/26
	Tofu	Ricotta e Parmigiano	Frittata al forno	Pizza al pomodoro	Legumi	09/11/26	13/11/26
	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci all'olio*	07/12/26	11/12/26
	Pane	Pane	Pane		Pane integrale	11/01/27	15/01/27
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	08/02/27	12/02/27
	Frutta fresca di stagione o banana	Torta da forno (prod.propria)	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e cracker	Frutta fresca di stagione o banana	08/03/27	12/03/27
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure e legumi*	Riso all'olio	Minestra in brodo vegetale	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con orzo*	19/10/26	23/10/26
	Tofu	Cannellini al pomodoro	Legumi	Mozzarella	Spezzatino/straccetti di seitan	16/11/26	20/11/26
	Broccoli all'olio	Carote crude julienne	Purè di patate	Insalata verde	Finocchi cotti	14/12/26	18/12/26
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	18/01/27	22/01/27
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	15/02/27	19/02/27
	Latte e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	15/03/27	19/03/27
4° SETT.	Risotto al radicchio rosso	Crema di verdure e patate con orzo*	Pasta al pomodoro e origano	Passato di fagioli con pasta	Fusilli integrali alla crema di zucca	26/10/26	30/10/26
	Legumi	Uova strapazzate	Formaggio	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	23/11/26	27/11/26
	Finocchi all'olio	Bieta all'olio*	Cappuccio julienne	Carote julienne	Cavolfiore all'olio	21/12/26	25/12/26
	Pane	Pane	Pane		Pane integrale	25/01/27	29/01/27
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta da forno (prod.propria)**	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	22/02/27	26/02/27
	Frutta fresca di stagione o banana	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	22/03/27	26/03/27

Colazione: latte parz.scremato con fette biscottate o biscotti o cornflakes

** torta del mese per festeggiare i compleanni

Note: la banana a merenda prevista una volta a settimana; nell'arco della settimana viene assicurata varietà della frutta fresca

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.

