

MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO" Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 1^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 29 Ravioli ricotta e spinaci con olio e salvia 1, 7	n. 05 Pasta olio e parmigiano 1, 7	n. 07 Minestra di legumi passati e cereali 1, 9	n. 02 Pasta al pomodoro 1, 9	n. 08 Risotto con verdure fresche di stagione 9
n. 40 Pesce al pomodoro 4, 9	n. 38 Frittata con verdure 1, 3, 7	n. 50 Fesa di tacchino al forno	Mozzarella 7	n. 31 Pesce gratinato 1
Verdura cruda	Verdura cotta (cavolfiore)	Verdura cruda	Verdura cotta (bietta)	Verdura cruda
Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

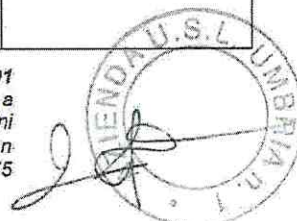
MERENDA POMERIDIANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio 1	Schiacciata al rosmarino 1	Yogurt alla frutta + fette biscottate 1, 7	Dolce artigianale 1, 3, 7, 8	Pane e marmellata 1

Consigli per la CENA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Passato di verdura con pastina Pesce Contorno cotto Pane Frutta	Pasta al pesto Carne rossa Contorno crudo Pane Frutta	Pasta in bianco Crostino con mozzarella Contorno cotto Frutta	Minestrina in brodo vegetale Carne bianca Contorno cotto Pane Frutta	Pizza margherita Macedonia

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO" Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO – INVERNO 2^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 01 Risotto con piselli	n. 02 Pasta al pomodoro 1, 9	n. 03 Crema di verdure e orzo 1, 7, 9	n. 04 Gnocchi al ragù 1, 6, 9	n. 14 Pasta e ceci 1
Caciotta 7	n. 32 Spezzatino di vitellone 9	n. 32 Spezzatino di tacchino	n. 30 Frittata al forno 1, 3, 7	n. 31 Pesce gratinato 1, 4
Verdura cotta (carote)	Verdura cruda	Verdura cotta (spinaci)	Verdura cruda	Verdura cruda
Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

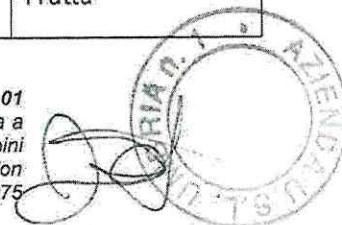
MERENDA POMERIDIANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio 1	Dolce artigianale 1, 3, 7, 8	Banana	Schiacciata bianca 1	Pane e olio 1

Consigli per la CENA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro Carne bianca Contorno crudo Pane Frutta	Minestrone con pasta Prosciutto crudo Contorno cotto Pane Frutta	Pasta all'olio e parmigiano Ricotta Contorno crudo Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Carne bianca Contorno cotto Frutta	Pasta al pomodoro Pesce Contorno cotto Pane Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO" Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO – INVERNO 3^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 17 Minestra di verdure e orzo 1, 9	n. 22 Pasta al pomodoro e ricotta 1, 7	n. 06 Pasta ai broccoli 1	n. 16 Pasta e fagioli 1	n. 05 Risotto in bianco 7
Stracchino 7	n. 37 Straccetti di pollo	n. 39 Polpettone 1, 3, 7, 9	n. 38 Frittata con verdure 3, 7	n. 31/40 Pesce al forno/al pomodoro 1, 4
Verdura cruda	Verdura cotta (bieta)	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta (spinaci)
Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

MERENDA POMERIDIANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio 1	Yogurt bianco + frutta 7	Schiacciata con noci 1, 8	Dolce artigianale 1, 3, 7, 8	Pane e prosciutto crudo 1

Consigli per la CENA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Polenta al ragù Contorno cotto Pane Frutta	Minestrone con pastina Contorno crudo Pesce Pane Frutta	Pizza margherita Macedonia	Pasta al pomodoro Carne rossa Contorno cotto Pane Frutta	Passato di verdura con pastina Ricotta Contorno crudo Pane Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO" Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 4^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 25 Gnocchi al pomodoro 1, 9	n. 08 Risotto con zucca gialla 7, 9	n. 05 Pasta olio e parmigiano 1, 7	n. 13 Risotto con lenticchie 1	n. 07 Minestra di pasta e ceci 1, 9
n. 38 Frittata con verdure 3, 7	n. 39 Polpette / polpettone di vitellone 1, 3, 7, 9	n. 31/40 Pesce al forno/al pomodoro 1, 4	n. 37 Petto di pollo al limone	Stracchino 7
Verdura cruda	Verdura cotta (broccoli)	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta (carote gratinate)
Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

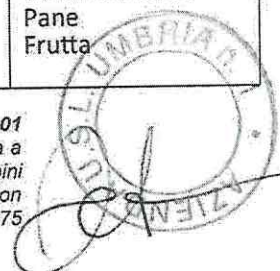
MERENDA POMERIDIANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e marmellata 1	Pane e olio 1	Yogurt alla frutta + fette biscottate 1, 7	Tortina al formaggio 1, 3, 7	Dolce artigianale 1, 3, 7, 8

Consigli per la CENA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pastina in brodo vegetale Carne bianca Contorno cotto Pane Frutta	Pasta al pesto Pesce Contorno crudo Pane Frutta	Passato di verdura con pastina Uovo Contorno cotto Pane Frutta	Pizza margherita Macedonia	Pasta al pomodoro Pesce Contorno cotto Pane Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO"

Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO – INVERNO 5^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 01 Riso con piselli	n. 06 Pasta con verdure 1, 9	N. 02 Pasta al pomodoro 1, 9	n. 16 Quadrucci con crema di ceci 1, 9	n. 17 Minestrone di verdure e orzo 1, 9
n. 61 Uova al pomodoro 3	n. 31 Pesce gratinato 1, 4	n. 42 Arista al forno 9	Mozzarella 7	n.32 Bocconcini di tacchino al tegame
Verdura cotta (bietta)	Verdura cruda	Verdura cotta (cavolfiore)	Verdura cruda	Patate arrosto
Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane integrale 1	
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

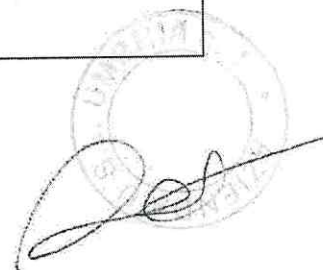
MERENDA POMERIDIANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio 1	Pane e marmellata 1	Yogurt bianco + frutta 7	Dolce artigianale 1, 3, 7, 8	Pane e olio 1

Consigli per la CENA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta all'olio e parmigiano Carne rossa Contorno crudo Pane Frutta	Ravioli ricotta e spinaci Contorno cotto Pane Frutta	Minestrina con verdure Uovo sodo Contorno crudo Pane Frutta	Piatto unico con pesce Contorno cotto Pane Frutta	Crostino con mozzarella Contorno cotto Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO"
Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 1^a settimana

SPUNTINO ore 10

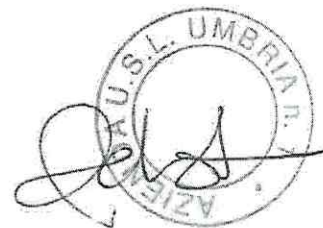
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 02 Pasta al pomodoro 1, 9	n. 05 Pasta in bianco 1, 7	n. 17 Minestra di farro e verdure 1, 9	n. 02 Pasta al pomodoro 1, 9	n. 01 Pasta e piselli 1
n. 30 Frittata 3, 7	n. 31 Pesce al forno 1, 4	n. 50 Petto di pollo al forno / al tegame	n. 32 Spezzatino di tacchino	Formaggio morbido 7
Verdura cotta (carote)	Verdura cruda	Patate al forno / lesse	Verdura cotta (bieta)	Verdura cruda
Pane integrale 1	Pane integrale 1	Pane comune 1	Pane integrale 1	Pane comune 1

MERENDE POMERIDIANE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio 1	Biscotti con infuso 1, 3, 7, 8	Yogurt alla frutta 7	Pane e marmellata 1	Dolce tipo casalingo 1, 3, 7



Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO"

Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 2^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 17 Minestra d'orzo con verdure 1, 9	n. 11 Pasta al pesto 1, 7	n. 05 Pasta olio e salvia 1,7	n. 20 Risotto al pomodoro 9	n. 16 Quadrucci con i ceci 1,3
n. 31 Pesce al forno 1, 4	n. 38 Omelette/Frittata al forno con verdure 1, 3, 7	n. 48 Piazzaiola di maiale	n. 44 Petto di pollo panato al forno 1, 3, 7	Mozzarella 7
Verdura cruda	Verdura cotta (zucchine)	Verdura cruda	Ortaggi cotti (piselli)	Verdura cruda
Pane integrale 1	Pane comune 1	Pane comune 1	Pane integrale 1	Pane comune 1

MERENDE POMERIDIANE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Yogurt alla frutta 7	Pane e olio 1	Yogurt bianco 7	Pane e marmellata 1	Pizza al formaggio 1, 7



"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO" Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 3^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

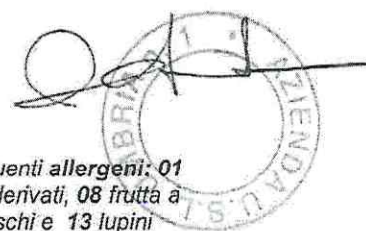
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 02 Pasta ai pomodoro 1, 9	n. 03 Crema di verdure con minestra 1, 3	n. 02 Pasta alla marinara 1, 9	n. 13 Risotto ai legumi misti	n. 06 Gnocchi al ragù vegetale 1, 9
n. 30 Frittata al parmigiano 1, 3, 7	n. 31 Pesce al forno 1, 4	n. 50 Petto di tacchino ai ferri / forno	n. 42 Arrosto di vitello 9	n. 31 Pesce gratinato 1, 4
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta (fagiolini)	Verdura cruda	Verdura cotta (spinaci)
Pane integrale 1	Pane comune 1	Pane comune 1	Pane comune 1	Pane integrale 1

MERENDE POMERIDIANE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Yogurt bianco 7	Biscotti con infuso 1, 3, 7, 8	Pane e olio 1	Yogurt alla frutta 7	Pane e marmellata 1

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".



MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO" Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 4^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca	Frutta Fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 17 Minestra di farro e verdure 1, 9	n. 02 Pasta al pomodoro 1, 9	n. 07 Crema di fagioli con minestra 1, 9	n. 06 Pasta al ragù di verdure 1, 9	n. 20 Risotto al pomodoro 9
Formaggio morbido 7	n. 44 Pollo panato al forno 1, 3	n. 30 Frittata al forno con parmigiano 3, 7	n. 31 Pesce gratinato 1, 4	n. 37 Straccetti di vitello agli aromi
Verdura cruda	Verdura cotta (zucchine)	Verdura cruda	Verdura cotta (carote)	Verdura cruda
Pane integrale 1	Pane comune 1	Pane comune 1	Pane comune 1	Pane integrale 1

MERENDE POMERIDIANE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e marmellata 1	Yogurt bianco 7	Pane e olio 1	Yogurt alla frutta 7	Pizza al formaggio 1, 7

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".



MENÙ INFANZIA "TIGLIO" e "FLAUTO MAGICO" Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 5^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
n. 02 Pasta alla marinara 1, 9	n. 29 Ravioli ricotta e spinaci con olio e parmigiano 1, 3, 7	n. 05 Pasta aglio, olio e parmigiano 1, 7	n. 14 Pasta al sugo di pomodoro e fagioli 1, 9	n. 08 Risotto con verdure 7, 9
Formaggio fresco 7	n. 32 Bocconcini di tacchino alla salvia	n. 61 Uova al pomodoro 3	n. 50 Scaloppina di maiale al limone	n. 31 Pesce gratinato 1, 4
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta (spinaci)	Verdura cruda
Pane integrale 1	Pane comune 1	Pane comune 1	Pane comune 1	Pane integrale 1

MERENDE POMERIDIANE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e marmellata 1	Biscotti con infuso 1, 3, 7, 8	Pizza al pomodoro 1	Pane e olio 1	Yogurt alla frutta 7

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: 01 cereali contenenti glutine, 02 crostacei, 03 uova, 04 pesce, 05 arachidi, 06 soia, 07 latte e derivati, 08 frutta a guscio, 09 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 14 molluschi e 13 lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".