



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b>	Pasta integrale al pomodoro e olive <sup>1A,6,7,9,10</sup> Piselli in umido* <sup>9</sup> Pomodori Pane integrale <sup>1A,6,7,10,11</sup> Frutta		Pizza Margherita <sup>1A,6,7,10,11</sup> Insalata mista Pane <sup>1A,1C,6,7,10,11</sup> Frutta		
<b>2° SETTIMANA</b>	Risotto con zucchine* <sup>7,9</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Erbette* Pane integrale <sup>1A,6,7,10,11</sup> Frutta		Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* <sup>1,3,6,7,8,10,11</sup> Carote cotte* Pane <sup>1A,1C,6,7,10,11</sup> Frutta		
<b>3° SETTIMANA</b>	Raviolini di magro alla salvia <sup>1A,3,6,7,10</sup> $\frac{1}{2}$ porz. di primosale <sup>7</sup> Pomodori Pane integrale <sup>1A,6,7,10,11</sup> Frutta		Pasta all'olio evo <sup>1A,6,7,10</sup> Bocconcini di tacchino al limone <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1A,1C,6,7,10,11</sup> Frutta		
<b>4° SETTIMANA</b>	Pasta integrale al pomodoro <sup>1A,6,7,9,10</sup> Insalata calda di merluzzo e patate* <sup>4</sup> Carote cotte* Pane integrale <sup>1A,6,7,10,11</sup> Frutta		Lasagne al ragù di manzo* <sup>1A,3,6,7,9,10,11</sup> Fagiolini* Pane <sup>1A,1C,6,7,10,11</sup> Frutta		
<b>5° SETTIMANA</b>	Pasta con melanzane e basilico* <sup>1A,6,7,9,10</sup> Fusi di pollo al forno Erbette* Pane integrale <sup>1A,6,7,10,11</sup> Frutta		Risotto con crema di zucchine* <sup>7,9</sup> Lenticchie in umido <sup>1,6,9,10,11</sup> Carote al vapore* Pane <sup>1A,1C,6,7,10,11</sup> Frutta		
<b>6° SETTIMANA</b>	Pasta integrale al pesto <sup>1A,3,6,7,8,10</sup> Insalata calda di merluzzo, patate e olive* <sup>4</sup> Carote cotte* Pane integrale <sup>1A,6,7,10,11</sup> Frutta		Pasta all'olio evo <sup>1A,6,7,10</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Pomodori con basilico rosolati Pane <sup>1A,1C,6,7,10,11</sup> Frutta		

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella<sup>7</sup>, italic<sup>7</sup>, Asiago DOP<sup>7</sup>, Provolone Valpadana DOP<sup>7</sup>, fontal<sup>7</sup>, primosale<sup>7</sup>.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda, passera.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

^ La pastina verrà preparata lasciando parte delle verdure (carote, sedano, cipolle) nel brodo frullate.

\* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.



I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato