



	1° SETTIMANA 10/06 – 8/07 -5/08-2/09	2° SETTIMANA 17/06-15/07- 12/08-9/09	3° SETTIMANA 24/06-22/07-19/08	4° SETTIMANA 1/07-29/07-26/08
LUN	PIATTO UNICO: ravioli di ricotta e spinaci insalata mista pane e frutta fresca	pasta fredda pomodoro e mozzarella prosciutto crudo/cotto insalata mista pane e melone	risotto alla parmigiana polpettine di ceci insalata verde pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: pizza margherita carote julienne pane e frutta fresca
MAR	pasta al pomodoro e basilico scaloppina di pollo al limone fagiolini all'olio pane e frutta fresca	pasta alle zucchine pollo al rosmarino patate al forno pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: lasagne al ragù e besciamella insalata di pomodori pane e frutta fresca	pasta alle verdure svizzera di tacchino al forno fagiolini all'olio pane e frutta fresca
MER	pasta olio e parmigiano frittata con piselli insalata e mais pane e frutta fresca	Insalata di riso con i legumi frittata al forno carote julienne pane e frutta fresca	pasta olio e parmigiano cotoletta di tacchino al forno zucchine al forno pane e frutta fresca	risotto al pomodoro caprese pane e frutta fresca
GIO	pizza margherita carote julienne pane e frutta fresca	pasta alle melanzane crocchette di merluzzo* fagiolini all'olio pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: pizza margherita carote julienne pane e frutta fresca	pasta integrale al pesto prosciutto crudo/cotto insalata mista pane e melone
VEN	risotto allo zafferano filetto di halibut estivo con pomodorini e olive patate al forno pane e frutta fresca	pasta integrale al pomodoro torta salata con legumi pomodori in insalata pane e frutta fresca	pasta al pomodoro halibut in crosta di mais patate al forno pane e frutta fresca	pasta al pomodoro filetto di merluzzo gratinato al forno zucchine al forno pane e frutta fresca

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi ,soia e prodotti a base di soia ,latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli),sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So₂ totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù –dieta personalizzato per allergia/intolleranza