

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta(1) al sugo di pomodoro (9)^* [^]	Minestra di verdure con riso(9)^ [^]	Pizza rossa (1,6,7,11)*	Pasta(1) all'olio e grana padano (3,7)	Risotto alla zucca e rosmarino(3,7,9)
Bocconcini vitellone al limone (9,12)	Prosciutto cotto	Formaggio (Italico)(7)	Sformato di verdure °(1,6,9,13)	Filetto di platessa al forno(4)
V. cotta (piselli)(9)	Purè di patate(7)^ [^]	V. cruda (insalata dolce)^	V. cruda (carote julienne^)	V. cruda (verza^)
Frutta di stagione	Torta dolce(1,3,7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Gnocchetti sardi(1) al pesto (3,6,7,8)	Risotto alla parmigiana (3,7,9)	Pasta integrale(1) al pomodoro(9)^* [^]	Pasta(1) all'olio^ [^]	Crema di legumi con riso(1,6,9,13)^ [^]
Fusi di pollo al forno	Gateau di patate e verdure° (1,3,7)	Stracchino(7)	Arrostato di lonza(9,12)	Bastoncini di merluzzo (1,4)
V. cruda (insalata dolce^)	V. cotta (carote al vapore)	Verdura cotta (spinaci)	Piselli(9)	Verdura cotta(Fagiolini)
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt(7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta(1) al pomodoro(9)^* [^]	Pizza rossa (1,6,7,11)*	Pasta(1) al pesto (3,6,7,8)	Minestra di porri e riso^ [^]	Risotto alle aromatiche (9)^ [^]
Sformato di verdure/zucca °(1,6,9,13)	Formaggio (Casatella) (7)	Prosciutto cotto	Milanese di tacchino(1)	Platessa impanata limone e aromatiche (1,4)
V. cruda (insalata dolce)^	V. cotta(bieta erbetta)	V. cruda (carote julienne)^	Patate al forno	V.cotta (Fagiolini)
Budino(7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta (1)burro(7)/olio e salvia^ [^]	Torta verde(1,3,7,8,9)	Pasta integrale(1) al pomodoro(9)^* [^]	Passato di verdure con orzo (1,6,9,13)^ [^]	Riso allo zafferano (7,9)^ [^]
Bocconcini di tacchino al forno (9,12)	Primo sale(7)	Bastoncini di merluzzo(1,4)	Scaloppa di lonza al forno(1)	Polpettone di verdure e carne(1,3,7)
Piselli(9) e carote	V. cotta (spinaci)	V. cruda (finocchi crudi)^	Verdura cotta(Fagiolini)	V. cruda (Insalata dolce^)
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt(7)	Frutta di stagione

NOVEMBRE 2018

LE PREPARAZIONI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine- 1- (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati -2-, Uova e prodotti derivati -3-, Pesce e prodotti derivati -4- Arachidi e prodotti derivati -5-, Soia e prodotti derivati-6-, Latte e prodotti derivati-7-, incluso lattosio, Frutta a guscio -8-, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati-9-, Senape e prodotti derivati-10-, Semi di sesamo e prodotti derivati -11-, Anidride solforosa e solfiti -12-(possibilmente contenuti nei vini, Lupini -13-e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati-14-. Simbolicamente identificati con un numero da 1 a 14, posto in parentesi vicino ad ogni pietanza. Si invitano comunque i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

 ^ se aggiunto **aceto (12)**, ^^ se aggiunto **formaggio grattugiato (3,7)**; *nel **sugo**, in relazione alla preparazione si può avere **allergene 9**; ° se utilizzato **prezzemolo Orogel (1,2,3,4,6,7,9,14)**