



1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA AGLUT	PASTA AGLUT POMODORO E PEPERONI	RISOTTO CON ZUCCA*	VELLUTATA DI CAROTE* CON PASTA AGLUT	PASTA AGLUT AL PESTO
1/2 PORZ. DI MOZZARELLA	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AGLUT	FRITTATA AL FORMAGGIO*	MERLUZZO* GRATINATO AGLUT
BIS DI VERDURE* AL FORNO (FAGIOLINI* E PATATE*)	FINOCCHI IN INSALATA	INSALATA VERDE	ERBETTE* ALL'OLIO	CAROTE* TRIFOLATE
PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT-YOGURT	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE
	Kennedy-Libertà **			

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RAVIOLINI DI CARNE AGLUT IN BRODO	PASTA AGLUT AL POMODORO	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA AGLUT	PASTA AGLUT AL RAGU' VEGETALE*	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
1/2 PORZIONE PRIMO SALE	HAMBURGER DI TONNO*AGLUT	1/2 PORZ. AFFETTATO TACCHINO	COTOLETTA DI LONZA AGLUT	MERLUZZO* GRATINATO AGLUT
PISELLI* E CAROTE* AL VAPORE	SPINACI* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	CAROTE E FINOCCHI JULIENNE
PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- MERENDINA AGLUT	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE
		Bramante **		

3 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AGLUT AL POMODORO	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA AGLUT	PASTA AGLUT SPECK E ZAFFERANO	RISOTTO AI FORMAGGI	PASTA AGLUT AGLI AROMI
POLPETTE DI BOVINO* / HAMBURGER DI MANZO*	1/2 PORZ. ASIAGO	FRITTATA CON PORRI*	POLLO AL LIMONE AGLUT	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
SPINACI ALL'OLIO	BIS DI VERDURE* AL FORNO (BROCCOLI*/CAVOLFIORI* E PATATE*)	CAROTE JULIENNE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT-MERENDINA AGLUT	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE
			MATERNE**	

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
CREMA DI PISELLI* CON PASTA AGLUT	PASTA AGLUT AL RAGU' DI VERDURE*	LASAGNA AL RAGU'* AGLUT	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RAVIOLINI DI MAGRO AGLUT OLIO E SALVIA
1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO	TORTINO DI PATATE E FORMAGGIO AGLUT*	RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO	ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI AGLUT	PLATESSA* GRATINATA AGLUT
FAGIOLINI* ALL'OLIO	FINOCCHI JULIENNE	MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	SPINACI* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO
PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- BUDINO	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE	PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE
Gobetti-Monaca **				

** PIZZA AGLUT, 1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO (1/2 PORZ.AFF.TACCHINO PER BRAMANTE- GOBETTI-MONACA), CONTORNO DEL GIORNO

prodotti biologici ed a km 0 : RISO, PASTA DI SEMOLA, FARINA DI MAIS Istantanea, LONZA, BOCC. MOZZARELLA, STRACCHINO, PRIMO SALE, PROSC. COTTO, ACETO DI VINO, YOGURT, PANE
prodotti biologici: PASTA INTEGRALE,ORZO, POLPA DI POMODORO E PELATI, BOVINO AD, AVICOLI, BURRO, PREP. PER BRODO, LEGUMI, LATTE, MOZZARELLA, UOVA PAST., VERDURA GELO (PISELLI, CAROTE, ERBETTE, FAGIOLINI, MINISTRONE), VERDURA FRESCA (SEDANO, CIPOLLA, INSALATA, CAVOLO CAPPUCCIO, CAROTE, FINOCCHI, POMODORI, ZUCCHINE), PANE GRATT., OLIO EXTRA V. D'OLIVA, CACIOTTA, FRUTTA, PLUM CAKE.
prodotti bio e Dop/Igp: PARMIGIANO REGGIANO.
prodotti a km 0: PESTO, RAVIOLI.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA*

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.