

MENÙ AUTUNNO					
I SETTIMANA					
LUNEDÌ		Pasta broccoli e salsiccia 		Pollo alla paprika	Finocchi stufati
MARTEDÌ		Ravioli al pomodoro 		Salmone alla piastra 	Patate al forno 
MERCOLEDÌ		Lasagne ai funghi *		Spezzatino di manzo 	Carote prezzemolate
GIOVEDÌ		Pasta al ragù		Rotolo mozzarella e verdure	Piselli stufati 
VENERDÌ		Pasta all’amatriciana		Platessa gratinata*	Fagiolini in umido* 
SEMPRE PRESENTI	Pasta all'olio		Petto di pollo ai ferri		Insalata verde
	Pasta al burro		Mozzarella		
	Insalatona: Fagiolini, uova sode e tonno				
Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ 2 tipologie di frutta di stagione e yogurt e pane (a scelta tra all'olio e integrale) o grissini o crackers.					

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.