



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

	1 C: SCHIACCIATA + FRUTTA DI STAGIONE	2 C: CIAMBELLA + CRACKERS	3 C: BISCOTTI + SUCCO	4 C: FRUTTA DI STAGIONE/PIZZA PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE SALSA FUNGHI TACCHINO ALLA SALVIA INSALATA VARIOPINTA (LATTUGA, CAROTE, RADICCHIO, MAIS) FRUTTA DI STAGIONE
7 C: SCHIACCIATA + BISCOTTI RISO AL RAGÙ DI VERDURE/ POMODORO BOCC. PARMIGIANO REGGIANO/ PROSCIUTTO CRUDO FINOCCHI FILANGÈ/INSALATA FRUTTA DI STAGIONE	8 C: FRUTTA DI STAGIONE + PANE E PROSCIUTTO COTTO	9 C: SCHIACCIATA + YOGURT ALLA FRUTTA	10 C: PIZZA + SUCCO FRUTTA	11 C: SCHIACCIATA + FRUTTA DI STAGIONE CREMA DI ZUCCA CON PASTINA/ PASTA AL POMODORO POLLO ARROSTO PATATE AL VAPORE/ INSALATA CROSTATA FRESCA
14 C: PANE E CIOCCOLATO + CRACKERS PASTA ROSÉ/SALSA AL POMODORO STRACCHINO CAROTE FILANGÈ E MAIS FRUTTA DI STAGIONE	15 C: PIZZA + SUCCO	16 C: SCHIACCIATA + YOGURT ALLA FRUTTA	17 C: BISCOTTI + CRACKERS	18 C: FRUTTA DI STAGIONE + SCHIACCIATA SPAGHETTI AGLIO E OLIO/ POMODORO SFORMATINO DI PATATE FINOCCHI FILANGÈ/INSALATA FRUTTA DI STAGIONE
21 C: YOGURT ALLA FRUTTA + SCHIACCIATA PASTA AL PESTO DI LATTUGA /POMODORO ROLLÈ DI TACCHINO AGLI AROMI CAROTE FILANGÈ FRUTTA DI STAGIONE	22 C: FRUTTA DI STAGIONE + PANE E CIOCCOLATO	23 C: SCHIACCIATA + SUCCO	24 C: TORTA GOCCE DI CIOCCOLATO + FRUTTA DI STAGIONE	25 C: CRACKERS + SCHIACCIATA RISOTTO ARANCIONE/ PARMIGIANA POLPETTINE DI CARNE AL FORNO PATATE ARROSTO/INSALATA FRUTTA DI STAGIONE
28 C: CROSTATA + CRACKERS PASTA INTEGRALE AL POMODORO /ROSÉ PETTO DI POLLO DORATO SPINACI SALTATI /INSALATA FRUTTA DI STAGIONE	29 C: FRUTTA DI STAGIONE + PANE PROSCIUTTO COTTO	30 C: BISCOTTI + SCHIACCIATA	31 C: BARRETTA DI CIOCCOLATO + CRACKERS	

La frutta di stagione sarà di due tipi diversi, e pane casalingo è compreso tutti i giorni 2 volte a settimana pane integrale. L'ultima pietanza indicata nel giorno si riferisce allo spuntino di metà mattina. Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (all. N 2 del reg. Ue 1169/2011): cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al responsabile il ricettario specifico. La qualità delle verdure per la preparazione ed il condimento dei primi piatti può subire variazioni dovute alla reperibilità del prodotto o altre calamità.