



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Passato di verdura e legumi misti	Pasta all'olio	Ravioli all'olio	Pasta al pomodoro	Risotto ai piselli
Dal 2 al 6 Dicembre	Prosciutto cotto e caciotta	Arista al forno	Frittata al forno	Cosce di pollo arrosto	Tonno
	Insalata	Fagiolini lessi	Spinaci saltati	Insalata di finocchi e arance	Verdure miste al forno
	Focaccina	Pane semintegrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Pasta Verde	Minestrone di legumi	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Lasagne al ragù
Dal 9 al 13 Dicembre	Prosciutto cotto/crudo magro di Parma **	Stracchino	Platessa gratinata al forno	Bocconcini di vit.one in bianco	Insalatona con scaglie di grana e olive
	Verdure miste al vapore	Purè	Fagiolini lessi	Bietola saltata	
	Pane	Pane	Pane semintegrale	Pane	Pane semintegrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Crostata alla marmellata /mantovana
		«PRANZO DI NATALE»			
3 SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro	Tortellini in brodo	Riso all'ortolana	Pasta al tonno	Pasta alla portofino
Dal 16 al 20 Dicembre	Bastoncini di merluzzo	Arista al forno	Tonno	Formaggio spalmabile	Petto di pollo arrosto
	Carote all'olio	Patate arrosto	Fagioli cannellini	Broccoli al vapore	Finocchi gratinati
	Pane semintegrale	Pane	Pane	Pane semintegrale	Pane
	Frutta fresca	Pandoro	Frutta fresca		Yogurt alla frutta
4 SETTIMANA				Frutta fresca	
23-dic					
	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE	VACANZE NATALIZIE

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.

