

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA (1-5 agosto)	PRIMO	Passato di verdure*	Insalata di riso*	Trancio di pizza margherita	Pasta alla genovese	Riso all'inglese
	SECONDO	Pollo Arrosto	Prosciutto e melone	½ porzione di mozzarella	Persico al forno*	Cordon bleu*
	CONTORNO	Patate arrosto*	Fagiolini all'olio*	Pomodori in insalata	Broccoletti*	Spinaci*
	DESSERT	Pane e frutta	Pane	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2 SETTIMANA (8-12 agosto)	PRIMO	Pasta ricotta e rucola	Insalata di pasta vegetariana	Passato di legumi*	Timballo di riso	Pasta al salmone
	SECONDO	Hamburger di pollo*	Frittata di spinaci	Nasello con peperoni*	Asiago	Platessa panata*
	CONTORNO	Julienne di carote	Cavolfiori al vapore*	Fagiolini all'olio*	Zucchine trifolate*	Insalata
	DESSERT	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3 SETTIMANA (15-19 agosto)	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta con olio e grana	Pasta alla mediterranea	Crema di verdura*	Riso al pomodoro
	SECONDO	Bocconcini di pollo* al forno	Mozzarella	Filetto di merluzzo al prezzemolo*	Prosciutto cotto	Spinacina al forno*
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	Pomodori	Carote all'olio*	Patate al forno*	Insalata
	DESSERT	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA (22-26 agosto)	PRIMO	Spaghetti aglio e olio	Insalata di pasta*	Pasta portofino*	Minestrone*	Riso al pomodoro
	SECONDO	Merluzzo gratinato*	Erbazzone*	Lombino tonnato*	Primosale	Spinacine al forno*
	CONTORNO	Carote prezzemolte*	Broccoli all'olio*	Insalata	Patate al forno*	Pomodori
	DESSERT	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

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 PIÙ 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.

VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.