

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	Risotto al pomodoro 3-7-9 Crescenza 7 Fagiolini* all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù* 1-9 Verdura cruda mista Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con pasta 1-9 Frittata 3-7 Pomodori Pane 1 Frutta fresca di stagione	Farro al pesto 1-3-7-8 Filetto di pesce* gratinato 1-4 Carote crude Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro 1-9 Tortino di legumi 3-7 Zucchine* Pane 1 Frutta fresca di stagione
Seconda Settimana	Orzotto allo zafferano 1-3-7-9 Mozzarella 7 Pomodori Pane 1 Frutta fresca di stagione	Cous cous al pomodoro e origano con straccetti di tacchino 1-9 Verdure crude Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione	Pasta integrale Bio alle verdure* 1 Uova strapazzate 3-7 Fagiolini* all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta olio e Grana 1-3-7 Farinata di ceci Carote crude Pane 1 Frutta fresca di stagione	Risotto alla Parmigiana 3-7-9 Filetto di pesce* impanato 1-4 Spinaci* Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione
Terza Settimana	Pasta integrale alle zucchine* 1-9 Frittata 3-7 Pomodori Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro 1-9 Piselli* in umido 9 Carote crude Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione	Pizza margherita 1-7 Verdura cruda mista Pane 1 Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure* con orzo 1-9 Pollo* al forno Patate* Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro 3-7-9 Filetto di pesce* al limone 1-4 Zucchine* Pane 1 Frutta fresca di stagione
Quarta Settimana	Risotto allo zafferano 3-7-9 Scaglie di Grana 3-7 Melanzane* al forno Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto con fagiolini e patate* 1-3-7-8 Cotoletta di tacchino* al forno 1-3 Insalata mista Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione	Gnocchi* al pomodoro 1-3-9 Filetto di pesce* al forno 1-4 Fagiolini* all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta olio e Grana 1-3-7 Lenticchie in umido 9 Pomodori Pane integrale 1 Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure* con farro 1-9 Uova strapazzate 3-7 Carote crude Pane 1 Frutta fresca di stagione

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

Ad ogni pasto è prevista una porzione di Pane fresco a ridotto contenuto di sale (<1,7% sul peso della farina - adesione al Progetto Regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute"). Il pane integrale e il pane ai cinque cereali vengono somministrati rispettivamente una volta a settimana. La frutta fresca viene somministrata come spuntino di metà mattina tre volte a settimana. Il sale è di tipo iodato e viene utilizzato in modica quantità. Viene utilizzato esclusivamente Olio Extravergine di Oliva come condimento a crudo dei piatti.

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette.

L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche a disposizione in cucina. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13 LUPINI, 14-MOLLUSCHI