


**1 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA AGLUT</b>	<b>PASTA AGLUT POMODORO E PEPERONI</b>	<b>RISOTTO CON ZUCCA*</b>	<b>PASTA AGLUT AL POMODORO</b>	<b>PASTA AGLUT AL PESTO</b>
<b>1/2 PORZ. DI MOZZARELLA</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	<b>BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AGLUT</b>	<b>FRITTATA AL FORMAGGIO*</b>	<b>MERLUZZO* GRATINATO AGLUT</b>
<b>BIS DI VERDURE* AL FORNO (FAGIOLINI* E PATATE*)</b>	<b>FINOCCHI IN INSALATA</b>	<b>INSALATA VERDE</b>	<b>ERBETTE* ALL'OLIO</b>	<b>CAROTE* TRIFOLATE</b>
<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b> <b>Kennedy-Libertà **</b>	<b>PANE AGLUT-YOGURT</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>

**2 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>RAVIOLINI DI CARNE AGLUT IN BRODO</b>	<b>PASTA AGLUT AL POMODORO</b>	<b>PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA AGLUT</b>	<b>PASTA AGLUT AL RAGU' VEGETALE*</b>	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b>
<b>1/2 PORZIONE PRIMO SALE</b>	<b>HAMBURGER DI TONNO*AGLUT</b>	<b>1/2 PORZ. AFFETTATO TACCHINO</b>	<b>COTOLETTA DI LONZA AGLUT</b>	<b>MERLUZZO* GRATINATO AGLUT</b>
<b>PISELLI* E CAROTE* AL VAPORE</b>	<b>SPINACI* ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA VERDE</b>	<b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>CAROTE E FINOCCHI JULIENNE</b>
<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT- MERENDINA AGLUT</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b> <b>Bramante **</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>

**3° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASTA AGLUT AL POMODORO</b>	<b>PASSATO DI LEGUMI CON PASTA AGLUT</b>	<b>PASTA AGLUT SPECK E ZAFFERANO</b>	<b>RISOTTO AI FORMAGGI</b>	<b>PASTA AGLUT AGLI AROMI</b>
<b>POLPETTE DI BOVINO* / HAMBURGER DI MANZO*</b>	<b>1/2 PORZ. ASIAGO</b>	<b>FRITTATA CON PORRI*</b>	<b>POLLO AL LIMONE AGLUT</b>	<b>TONNO ALL'OLIO D'OLIVA</b>
<b>SPINACI ALL'OLIO</b>	<b>BIS DI VERDURE* AL FORNO (BROCCOLI*/CAVOLFIORI* E PATATE*)</b>	<b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE</b>
<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT-MERENDINA AGLUT</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE- FRUTTA DI STAGIONE</b> <b>MATERNE**</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>

**4 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>CREMA DI PISELLI* CON PASTA AGLUT</b>	<b>PASTA AGLUT AL RAGU' DI VERDURE*</b>	<b>LASAGNA AL RAGU'* AGLUT</b>	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b>	<b>RAVIOLINI DI MAGRO AGLUT OLIO E SALVIA</b>
<b>1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO</b>	<b>FRITTATA CON PATATE*</b>	<b>RICOTTA/ FORMAGGIO FRESCO</b>	<b>ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI AGLUT</b>	<b>PLATESSA* GRATINATA AGLUT</b>
<b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>FINOCCHI JULIENNE</b>	<b>MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE</b>	<b>SPINACI* ALL'OLIO</b>	<b>CAROTE* ALL'OLIO</b>
<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b> <b>Gobetti-Monaca **</b>	<b>PANE AGLUT- BUDINO</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT- FRUTTA DI STAGIONE</b>

\*\* PIZZA AGLUT, 1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO (1/2 PORZ.AFF.TACCHINO PER BRAMANTE- GOBETTI-MONACA), CONTORNO DEL GIORNO

prodotti biologici ed a km 0 : RISO, PASTA DI SEMOLA, FARINA DI MAIS Istantanea, LONZA, BOCC. MOZZARELLA, STRACCHINO, PRIMO SALE, PROSC. COTTO, ACETO DI VINO, YOGURT, PANE

prodotti biologici: PASTA INTEGRALE, ORZO, POLPA DI POMODORO E PELATI, BOVINO AD, AVICOLI, BURRO, PREP. PER BRODO, LEGUMI, LATTE, MOZZARELLA, UOVA PAST., VERDURA GELO ( PISELLI, CAROTE, ERBETTE, FAGIOLINI, MINISTRONE), VERDURA FRESCA ( SEDANO, CIPOLLA, INSALATA, CAVOLO CAPPUCIO, CAROTE, FINOCCHI, POMODORI, ZUCCHINE), PANE GRATT., OLIO EXTRA V. D'OLIVA, CACIOTTA, FRUTTA, PLUM CAKE.

prodotti bio e Dop/Igp: PARMIGIANO REGGIANO.

prodotti a km 0: PESTO, RAVIOLI.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON \* POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA*

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' 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.