

	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
<b>Prima settimana</b>				
	Pasta alle verdure Bistecca alla svizzera Fagiolini all'olio* Pane Frutta  <b>Variante Stagionale:</b> Pasta al pesto di basilico Prosciutto crudo Verdura cruda/Pomodori (in stagione)		Antipasto di verdura Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Formaggio ½ porzione Pane Frutta  <b>Variante stagionale:</b>	
<b>Seconda settimana</b>				
	Pasta pomodoro e origano Bocconcini di pollo al limone Carote a filetto Pane Frutta  <b>Variante Stagionale:</b> Pasta prosciutto e piselli (B) Caprese PF (comprensivo di contorno)		Antipasto di verdura cruda Pizza margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Pane Frutta  <b>Variante Stagionale:</b>	
<b>Terza settimana</b>				
	Pasta al ragù Erbazzone* Contorno crudo Pane Frutta  <b>Variante stagionale:</b>		Pasta con crema di zucca Arrosto alle erbe Contorno crudo Pane Frutta  <b>Variante Stagionale:</b> Pasta al pesto di basilico Insalatone con uova sode (comprensivo di contorno)	
<b>Quarta settimana</b>				
	Antipasto di verdura cruda Pizza margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Pane Frutta  <b>Variante Stagionale:</b>		Pasta all'amatriciana Formaggio Contorno crudo misto Pane Frutta  <b>Variante stagionale:</b> Pasta al ragù Verdura cruda/Pomodori (in stagione)	
<b>Quinta settimana</b>				
	Pasta con crema di zafferano Arrosto di suino agli aromi Carote e piselli all'olio* Pane- frutta  <b>Variante stagionale</b> Pasta al pesto di zucchine Contorno crudo di stagione		Pasta al pomodoro e aromi Piccatina di pollo alla palermitana Contorno crudo Pane – Frutta  <b>Variante stagionale</b> Da maggio: pasta fredda alla caprese Scaloppina di pollo alla pizzaiola	

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con 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.

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

A.S. 2024-2025