MENÙ AUTUNNO							
V SETTIMANA							
LUNEDÌ		Pasta all'arrabbiata		Salmone all forno			Piselli stufati
MARTEDÌ		Gnocchi ai quattro formaggi		Arrosto di suino			Zucca al forno
MERCOLEDÌ		Lasagne ai funghi *		Tortino patate e formaggio			Carote prezzemolate
GIOVEDÌ		Riso patate e verza		Polpettine di ceci			Bieta all'olio
VENERDÌ		Pasta salsicce e zucca		Platessa gratinata*			Fagiolini in umido
SEMPRE PRESENTI	**Pasta all'olio**		**Petto di pollo ai ferri**		**Insalata verde**		
	Pasta al burro		**Mozzarella**				
	Insalatona: Fagiolini, uova sode e tonno						
Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ 2 tipologie di frutta di stagione e yogurt e pane (a scelta tra all'olio e integrale) o grissini o crackers.							

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.