MENÙ AUTUNNO			
I SETTIMANA			
LUNEDÌ	Pasta broccoli e salsiccia Pasta all'arrabbiata	Pollo alla paprika Platessa al limone e capperi *	Finocchi stufati Piselli al tegame *
MARTEDÌ	Ravioli al pomodoro Pasta pomodori, olive e capperi	Salmone alla piastra Frittata di cipolle e patate	Patate al forno Cavolfiori gratinati
MERCOLEDÌ	Lasagne ai funghi * Crema di piselli *	Spezzatino di manzo Tortino patate e formaggio	Fagiolini all'olio * Carote prezzemolate
GIOVEDÌ	Pasta al ragù Minestra di lenticchie	Pollo al limone Rotolo mozzarella e verdure	Piselli stufati* Carote julienne
VENERDÌ	Pasta all'amatriciana Pasta aglio, olio e peperoncino	Platessa gratinata* Burger vegetale	Fagiolini in umido* Broccoli all'olio *

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.

La pietanza è a base di materie prime di origine biologica.

La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship

La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta

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.