



MENU INVERNALE 2022 SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 10-14 gen; 07-11 feb; 07-11 mar; 04-08 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,6,9) Piselli* alla pizzaiola (9) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9,7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Spezzatino di tacchino (1,6,9) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,6,7,8,12) Frittata con grana (3,7,12) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 17-21 gen; 14-18 feb; 14-18 mar; 11-15 aprile		MENU' ETNICO		
Pasta agli aromi (1) Purea di fagioli (6,9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (1,6,9) Coscette di pollo al forno (1,6,12) Finocchi * Pane (1) e frutta di stagione	RISO ALLA CANTONESE (riso basmati, uova, piselli) VERDURINE (carote, fagiolini, broccoletti) (3,9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane (1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Merluzzo* panato (1,4,6,12) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 24-28 gen; 21-25 feb; 21-25 mar				
Pasta con le verdure (1,6,9) Frittata (3) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Crema di ceci con crostini (1,6,9) Pezzo di asiago (7) Carote crude julienne Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Finocchi (1,7) Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,6,8,12) Polpettine di nasello* (4,6,9,12) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (6,12) Fagioli (9) Biete* Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 31-4 feb; 28-04 mar; 28-01 aprile		MENU' REGIONALE VALTELLINA		
Pasta alla sorrentina (1,6,7,12) Platessa* al limone (1,4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	PIZZOCCHERI (1, 7, 9) INSALATA Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Scaloppine di pollo (1) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9) Fritta al naturale (3) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU INVERNALE 2022 – PER CELIACI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 10-14 gen; 07-11 feb; 07-11 mar; 04-08 aprile				
Pasta senza glutine al sugo di pomodoro (6,9) Piselli* alla pizzaiola (9) Spinaci * Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (4,6,3,12) Broccoli Pane senza glutine e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Spezzatino di tacchino (6,9) Fagiolini* Pane senza glutine e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (6, 7, 8, 12) Frittata con grana (3,7,12) Finocchi (7) Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta in bianco senza glutine Lenticchie in umido (9) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 17-21 gen; 14-18 feb; 14-18 mar; 11-15 aprile		MENU' ETNICO		
Pasta senza glutine agli aromi Purea di fagioli senza glutine (6,9) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Minestra di verdura con riso (6,9) Coscette di pollo al forno senza glutine (6,12) Finocchi * Pane (1) e frutta di stagione	RISO ALLA CANTONESE (riso basmati, uova, piselli) VERDURINE (carote, fagiolini, broccoletti) (3,9) Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane (1) e yogurt bio	Pasta senza glutine pomodoro e basilico (6,9,12) Merluzzo (4, 6, 12) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 24-28 gen; 21-25 feb; 21-25 mar				
Pasta senza glutine con verdure (6, 9) Frittata (3) Cavolfiori Pane senza glutine e frutta di stagione	Crema di ceci con crostini senza glutine (6,9) Pezzo di asiago (7) Carote crude julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Finocchi (7) Pane senza glutine e polpa di frutta bio	Pasta senza glutine al pesto (6,8,12) Polpettine di nasello* (4,6,9,12) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (6, 12) Fagioli (9) Biete* Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 31-4 feb; 28-04 mar; 28-01 aprile		MENU' REGIONALE VALTELLINA		
Pasta senza glutine alla sorrentina (6,7,12) Platessa al limone (4) Finocchi Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane senza glutine e frutta di stagione	PIZZOCCHERI SENZA GLUTINE (7, 9) INSALATA Pane senza glutine e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (6,12) Scaloppine di pollo Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (6,9) Fritta al naturale (3) Fagiolini * Pane senza glutine e frutta di stagione

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. * PRODOTTI GELO



MENU INVERNALE 2022 – dieta SENZA LATTOSIO SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 10-14 gen; 07-11 feb; 07-11 mar; 04-08 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,6,9) Piselli* alla pizzaiola (9) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese no lattosio (9) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Spezzatino di tacchino (1,6,9) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto no lattosio (1,6,8,12) Frittata con grana no lattosio (3,12) Finocchi gratinati no lattosio (1) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 17-21 gen; 14-18 feb; 14-18 mar; 11-15 aprile		MENU' ETNICO		
Pasta agli aromi (1) Purea di fagioli (6,9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (6,9) Coscette di pollo al forno (1,6,12) Finocchi * Pane (1) e frutta di stagione	RISO ALLA CANTONESE (riso basmati, uova, piselli) VERDURINE (carote, fagiolini, broccoli) (3,9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Spinaci* Pane (1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Merluzzo panato (1,4,6,12) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 24-28 gen; 21-25 feb; 21-25 mar				
Pasta con le verdure (1,6,9) Frittata no lattosio (3) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Crema di ceci con crostini (1,6,9) Pezzo di grana no lattosio Carote crude julienne Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Finocchi (1) Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,6,8,12) Polpettine di nasello* (4,6,9,12) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (6,12) Fagioli (9) Biete* Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 31-4 feb; 28-04 mar; 28-01 aprile		MENU' REGIONALE VALTELLINA		
Pasta alla sorrentina no lattosio (1,6,12) Platessa al limone (1,4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese no lattosio (1,9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	PIZZOCCHERI no lattosio (1,9) INSALATA Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Scaloppine di pollo (1) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9) Fritta al naturale no lattosio (3) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.



MENU INVERNALE 2022 – dieta NO CARNE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 10-14 gen; 07-11 feb; 07-11 mar; 04-08 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,6,9) Piselli* alla pizzaiola (9) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Pezzetto di grana (7) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,6, 7, 8, 12) Frittata con grana (3,7,12) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 17-21 gen; 14-18 feb; 14-18 mar; 11-15 aprile		MENU' ETNICO		
Pasta agli aromi (1) Purea di fagioli (6,9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (6,9) Lenticchie (9) Finocchi * Pane (1) e frutta di stagione	RISO ALLA CANTONESE (riso basmati, uova, piselli) VERDURINE (carote, fagiolini, broccoletti) (3,9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane (1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Merluzzo panato (1, 4, 6, 12) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 24-28 gen; 21-25 feb; 21-25 mar				
Pasta con le verdure (1, 6, 9) Frittata (3) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Crema di ceci con crostini (1,6,9) Pezzo di asiago (7) Carote crude julienne Pane (1) e frutta di stagione	Polenta col formaggio (9) Finocchi (1, 7) Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,6,8,12) Polpettine di nasello* (4,6,9,12) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (6, 12) Fagioli (9) Biete* Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 31-4 feb; 28-04 mar; 28-01 aprile		MENU' REGIONALE VALTELLINA		
Pasta alla sorrentina (1,6,7,12) Platessa al limone (1,4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	PIZZOCCHERI (1, 7, 9) INSALATA Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Fagioli in umido (9) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9) Fritta al naturale (3) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU INVERNALE 2022 – dieta NO PESCE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 10-14 gen; 07-11 feb; 07-11 mar; 04-08 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,6,9) Piselli* alla pizzaiola (9) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger vegetariano (1,4,6,3,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Spezzatino di tacchino (1, 6,9) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,6, 7, 8, 12) Frittata con grana (3,7,12) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 17-21 gen; 14-18 feb; 14-18 mar; 11-15 aprile		MENU' ETNICO		
Pasta agli aromi (1) Purea di fagioli (6,9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (6,9) Coscette di pollo al forno (1,6,12) Finocchi * Pane (1) e frutta di stagione	RISO ALLA CANTONESE (riso basmati, uova, piselli) VERDURINE (carote, fagiolini, broccoletti) (3,9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane (1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Pezzetto di grana (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 24-28 gen; 21-25 feb; 21-25 mar				
Pasta con le verdure (1, 6, 9) Frittata (3) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Crema di ceci con crostini (1,6,9) Pezzo di asiago (7) Carote crude julienne Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Finocchi (1, 7) Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,6,8,12) Lenticchie (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (6, 12) Fagioli (9) Biete* Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 31-4 feb; 28-04 mar; 28-01 aprile		MENU' REGIONALE VALTELLINA		
Pasta alla sorrentina (1,6,7,12) Piselli in umido (1,4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	PIZZOCCHERI (1, 7, 9) INSALATA Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1, 6,12) Scaloppine di pollo (1) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9) Fritta al naturale (3) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU INVERNALE 2022 – dieta NO CARNE MAIALE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 10-14 gen; 07-11 feb; 07-11 mar; 04-08 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,6,9) Piselli* alla pizzaiola (9) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Spezzatino di tacchino (1, 6,9) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,6, 7, 8, 12) Frittata con grana (3,7,12) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 17-21 gen; 14-18 feb; 14-18 mar; 11-15 aprile		MENU' ETNICO		
Pasta agli aromi (1) Purea di fagioli (6,9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (6,9) Coscette di pollo al forno (1,6,12) Finocchi * Pane (1) e frutta di stagione	RISO ALLA CANTONESE (riso basmati, uova, piselli) VERDURINE (carote, fagiolini, broccoletti) (3,9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane (1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Merluzzo panato (1, 4, 6, 12) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 24-28 gen; 21-25 feb; 21-25 mar				
Pasta con le verdure (1, 6, 9) Frittata (3) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Crema di ceci con crostini (1,6,9) Pezzo di asiago (7) Carote crude julienne Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Finocchi (1, 7) Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,6,8,12) Polpettine di nasello* (4,6,9,12) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (6, 12) Fagioli (9) Biete* Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 31-4 feb; 28-04 mar; 28-01 aprile		MENU' REGIONALE VALTELLINA		
Pasta alla sorrentina (1,6,7,12) Platessa al limone (1,4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	PIZZOCCHERI (1, 7, 9) INSALATA Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1, 6,12) Scaloppine di pollo (1) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9) Fritta al naturale (3) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile,
pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10
mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi