



## MENU INVERNALE 2024

### SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>SETTIMANE: 8-12 gen; 5-9 feb; 4-8 mar; 01-05 aprile</b>				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9,7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1,9) Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,6,7,8,12) Spezzatino di tacchino (1,9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Piselli* alla pizzaiola (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 15-19 gen; 12-16 feb; 11-15 mar; 8-12 aprile</b>		<b>MENU' ETNICO</b>		
Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Merluzzo panato* (1,4,6,12) Carote Pane e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3,7) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISO BASMATI CON POLLO al Curry, verdure miste (1,7)</b>  Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci*  Pane (1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 22-26 gen; 19-23 feb; 18-22 mar</b>				
Pasta in bianco (1) Frittata (3) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1,9) Pezzo di asiago (7) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,6,7,8,12) Platessa al forno* (4) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (6,12) Polpette di fagioli (9) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 29-2 feb; 26-1 mar; 25-29 mar</b>		<b>MENU' REGIONALE LIGURE</b>		
Pasta al pomodoro (1, 9) MOZZARELLINE Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	<b>PASTA ALLA GENOVESE (PESTO, PATATE E FAGIOLINI*) (1,7,8)</b> <b>MERLUZZO* ALLA LIGURE (4,9) (POMODORINI E OLIVE)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Cosce di pollo al forno Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9,10) Fritta al naturale (3) Patate 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 2024 – PER CELIACI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>SETTIMANE: 8-12 gen; 5-9 feb; 4-8 mar; 01-05 aprile</b>				
Pasta <b>senza glutine</b> al sugo di pomodoro (9) Primosale(7) Spinaci * Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (4,6,3,12) Cavolfiori Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini <b>senza glutine</b> Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane <b>senza glutine</b> e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (6, 7, 8, 12) Spezzatino di tacchino (6,9) Finocchi (7) Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta in bianco <b>senza glutine</b> Piselli* alla pizzaiola (9) Carote Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 15-19 gen; 12-16 feb; 11-15 mar; 8-12 aprile</b>		<b>MENU' ETNICO</b>		
Pasta <b>senza glutine</b> pomodoro e basilico (9, 7) Merluzzo panato*(4,6,12) Carote Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Minestra di verdura con riso (6,9) Frittata <b>senza glutine</b> (3,7) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISO BASMATI , POLLO al Curry, verdure miste (1,7)</b> Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pizza margherita <b>senza glutine</b> (6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane (1) e yogurt bio	Pasta <b>senza glutine</b> agli aromi Lenticchie al pomodoro <b>senza glutine</b> (9) Fagiolini* Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 22-26 gen; 19-23 feb; 18-22 mar</b>				
Pasta in bianco <b>senza glutine</b> (9) Frittata (3) Biete * Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta <b>senza glutine</b> con verdure (9) Pezzo di asiago (7) Carote Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Fagiolini* Pane <b>senza glutine</b> e polpa di frutta bio	Pasta <b>senza glutine</b> al pesto (7,8) Platessa al forno (4) Finocchi crudi julienne Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (12) Fagioli (9) Cavolfiori Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 29-2 feb; 26-1 mar; 25-29 mar</b>		<b>MENU' REGIONALE LIGURIA</b>		
Pasta pomodoro <b>senza glutine</b> MOZZARELLINE Fagiolini * Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	<b>PASTA ALLA GENOVESE senza glutine (PESTO, PATATE E FAGIOLINI) (7,8)</b> <b>MERLUZZO ALLA LIGURE (POMODORINI E OLIVE) (9,4)</b> Pane (1) e frutta di stagione Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (6,12) Cosce di pollo Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini <b>senza glutine</b> (6,9,10) Fritta al naturale (3) Patate Pane <b>senza glutine</b> 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 GELATO



# MENU INVERNALE 2024 – dieta SENZA LATTOSIO

## SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>SETTIMANE: 8-12 gen; 5-9 feb; 4-8 mar; 01-05 aprile</b>				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Mozzarella <b>no lattosio</b> Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese <b>no lattosio</b> (9) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Frittata con grana <b>no lattosio</b> (3,12) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto <b>no lattosio</b> (1,6, 8, 12) Spezzatino di tacchino (1,6,9) Finocchi gratinati <b>no lattosio</b> (1) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Piselli* alla pizzaiola (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 15-19 gen; 12-16 feb; 11-15 mar; 8-12 aprile</b>		<b>MENU' ETNICO</b>		
Pasta pomodoro e basilico (1,9) Merluzzo panato* (1, 4, 6, 10) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata <b>no lattosio</b> (3) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISO BASMATI , POLLO al Curry, verdure miste no lattosio (1)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita <b>no lattosio</b> (1,6,12) Mozzarelline <b>no lattosio</b> Spinaci* Pane (1) e yogurt bio <b>no lattosio</b>	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 22-26 gen; 19-23 feb; 18-22 mar</b>				
Pasta in bianco (1) Frittata <b>no lattosio</b> (3) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1,9) Pezzo di grana <b>no lattosio</b> Carote crude julienne Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,8) Platessa al forno (4) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (12) Fagioli (9) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 29-2 feb; 26-1 mar; 25-29 mar</b>		<b>MENU' REGIONALE LIGURIA</b>		
Pasta al pomodoro (1) <b>MOZZARELLINE no lattosio</b> Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese <b>no lattosio</b> (1,9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	<b>PASTA ALLA GENOVESE no lattosio (PESTO, PATATE E FAGIOLINI) (1,8)</b> <b>MERLUZZO ALLA LIGURE (4,9) (POMODORINI E OLIVE)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Cosce di pollo al forno Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,9,10) Fritta al naturale <b>no lattosio</b> (3) PATATE 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 2024 – dieta NO CARNE**  
**SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA**  
 PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>SETTIMANE: 8-12 gen; 5-9 feb; 4-8 mar; 01-05 aprile</b>				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,6, 7, 8, 12) Lenticchie in umido (9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Piselli* alla pizzaiola (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 15-19 gen; 12-16 feb; 11-15 mar; 8-12 aprile</b>		<b>MENU' ETNICO</b>		
Pasta pomodoro e basilico (1,9) Merluzzo panato*(1, 4, 6, 10) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3,7) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISO BASMATI verdure miste e piselli (1,7)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci*  Pane (1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 22-26 gen; 19-23 feb; 18-22 mar</b>				
Pasta in bianco (1) Frittata (3) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1, 9) Piselli in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Polenta col formaggio (7,9) Fagiolini * Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7,8) Platessa al forno (4) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (12) Fagioli (9) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 29-2 feb; 26-1 mar; 25-29 mar</b>		<b>MENU' REGIONALE LIGURIA</b>		
Pasta al pomodoro (1) MOZZARELLINE Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	<b>PASTA ALLA GENOVESE (PESTO, PATATE E FAGIOLINI ) (1,8)</b> <b>MERLUZZO* ALLA LIGURE (POMODORINI E OLIVE) (4,9)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Fagioli in umido (9) FINOCCHI Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9,10) Fritta al naturale (3,7) PATATE * 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 2024– dieta NO PESCE**  
**SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA**  
 PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>SETTIMANE: 8-12 gen; 5-9 feb; 4-8 mar; 01-05 aprile</b>				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger vegetariano (1,4,6,3,12) cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1, 7, 8) Spezzatino di tacchino (1,9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Piselli* alla pizzaiola (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 15-19 gen; 12-16 feb; 11-15 mar; 8-12 aprile</b>		<b>MENU' ETNICO</b>		
Pasta pomodoro e basilico (1,9) Pezzetto di grana (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3,7) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISO BASMATI, POLLO al Curry, verdure miste (1,7)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci*  Pane (1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 22-26 gen; 19-23 feb; 18-22 mar</b>				
Pasta in bianco (1) Frittata (3) biete Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1, 9) Pezzo di asiago (7) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie (9) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (12) Fagioli (9) cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 29-2 feb; 26-1 mar; 25-29 mar</b>		<b>MENU' REGIONALE LIGURIA</b>		
Pasta al pomodoro (1) Piselli in umido (1) fagiolini Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) mozzarella (7) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	<b>PASTA ALLA GENOVESE (PESTO, PATATE E FAGIOLINI) LENTICCHIE (9)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1, 6,12) Scaloppine di pollo (1) finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9,10) Fritta al naturale (3,7) Patate 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 2024 – dieta NO CARNE MAIALE  
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA  
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>SETTIMANE: 8-12 gen; 5-9 feb; 4-8 mar; 01-05 aprile</b>				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9,7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1,6,10) Frittata con grana (3,7) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,7,8) Spezzatino di tacchino (1,9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Piselli* alla pizzaiola (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 15-19 gen; 12-16 feb; 11-15 mar; 8-12 aprile</b>		<b>MENU' ETNICO</b>		
Pasta pomodoro e basilico (1,9) Merluzzo* panato (1,4,6,10) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3,7) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISO BASMATI , POLLO al Curry, verdure miste (1,7)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci*  Pane (1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 22-26 gen; 19-23 feb; 18-22 mar</b>				
Pasta in bianco (1) Frittata (3) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1,9) Pezzo di asiago (7) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7,8) Platessa al forno* (4) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto al pomodoro (12) Fagioli (9) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 29-2 feb; 26-1 mar; 25-29 mar</b>		<b>MENU' REGIONALE LIGURE</b>		
Pasta al pomodoro (1) MOZZARELLINE(7) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	<b>PASTA ALLA GENOVESE (PESTO, PATATE E FAGIOLINI) (1,8,7)</b> <b>MERLUZZO* ALLA LIGURE (POMODORINI E OLIVE) (4,9)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Cosce di pollo al forno Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9,10) Fritta al naturale (3,7) Patate 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