

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	Farro ^{BIO} al pesto ^{BIO} 1,3,5,6,7,8,10,13 Cotoletta di lonza ^{1,3,6,10} Ratatouille* di verdure ^{BIO} (carote, zucchine, melanzane) Pane ^{BIO} 1,6,10,13 Frutta di stagione ^{BIO}	Pasta integrale ^{BIO} al pomodoro ^{BIO} e ricotta 1,6,7,9,10,13 Uova strapazzate ^{BIO} 3,7,9 Zucchine trifolate ^{BIO} Pane integrale ^{BIO} 1,6,10,13 Frutta di stagione ^{BIO}	Pasta ^{BIO} allo zafferano 1,6,7,9,10,13 Filetto di limanda* gratinata al forno ^{FAO 27/37} 1,4,10 Fagiolini* all'olio ^{BIO} Pane ^{BIO} 1,6,10,13 Frutta di stagione ^{BIO}	Pasta ^{BIO} agli aromi 1,6,10,13 Piselli in umido* ^{BIO} 9 Carote prezzemolate* ^{BIO} Pane ^{BIO} 1,6,10,13 Frutta di stagione ^{BIO}
Martedì				
Mercoledì	Pasta ^{BIO} olio ^{BIO} e Parmigiano Reggiano ^{DOP} 1,6,7,10,13 Filetto di merluzzo* gratinato ^{MSC} 1,4,10 Insalata verde ^{BIO} Pane ^{BIO} 1,6,10,13 Frutta di stagione ^{BIO}	Pizza margherita ^{BIO} 1,6,7,10,13 ½ porzione di prosciutto cotto ^{1,6,9,10} Carote julienne ^{BIO} Grissini ^{BIO} 1,6,10,11,13 Frutta di stagione ^{BIO} 	Orzo ^{BIO} alla parmigiana ^{DOP} 1,6,7,9,10,11,13 Arrosto di lonza ^{1,6,9,10} Carote julienne ^{BIO} Pane ^{BIO} 1,6,10,13 Frutta di stagione ^{BIO}	Riso ^{BIO} al pomodoro ^{BIO} 7,9 Fesa di tacchino arrosto ai profumi d'estate ^{1,6,10} Spinaci gratinati* ^{BIO} 1,7,10 Pane ^{BIO} 1,6,10,13 Frutta di stagione ^{BIO}
Giovedì				
Venerdì				

La fornitura della merenda pomeridiana è riservata solo agli alunni della Scuola dell'Infanzia iscritti al servizio di post-scuola

***I piatti potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine. ° Il prodotto contiene glutine tra gli allergeni. Si rimanda all'informativa aziendale per la somministrazione dei legumi agli utenti celiaci.**

N.B. Nell'ottica di una gestione "green" del servizio, l'acqua viene servita in brocca

Legenda allergeni: 1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut); 2. **Crostacei**; 3. **Uova**; 4. **Pesce**; 5. **Arachidi**; 6. **Soia**; 7. **Latte** (compreso il lattosio); 8. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia); 9. **Sedano**; 10. **Senape**; 11. **Semi di sesamo**; 12. **Anidride solforosa e solfiti** (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg); 13. **Lupini**; 14. **Molluschi**.

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO E OFFERTA TECNICA: BIOLOGICO (BIO): 100% frutta, 100% ortaggi, 100% legumi, 100% prodotti trasformati di origine vegetale (compresi pomodori pelati), 100% pane e prodotti da forno, 100% pasta, 100% riso, 100% farine, 100% cereali e derivati, 100% uova, 100% latte e yogurt, 100% succhi di frutta e marmellate, 100% olio extravergine di oliva, 30% carne bovina, suina e avicola, 30% salumi e formaggi. **DENOMINAZIONE**

ORIGINE PROTETTA (DOP): Parmigiano Reggiano e asiago. **NAZIONALE** (^{1,3}): carni avicole, carni suine, carni bovine. Pesce: MSC (^{MSC}) o FAO27 o FAO37 (^{FAO 27/37}).

ELABORATO DA	REVISIONE
Servizio Dietetico Vivenda S.p.A.	Rev. 27/08/2026