

Rev. 17.03.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Fusilli al pomodoro e ricotta <sup>1,7,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Spezzatino di tacchino con piselli* <sup>9,12</sup> Frittata con i porri <sup>3,7</sup>	Piselli* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Risotto alle zucchine* <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Crocchette di patate* <sup>1,7,12</sup> Scaloppa di pollo al vino bianco* <sup>1,6,7,9,12</sup>	Carote prezzemolate* Purè <sup>3,7,12</sup> insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Trofie al pesto <sup>1,3,7,8</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Caprese <sup>7</sup> Merluzzo agli agrumi* <sup>4</sup>	Zucchine trifolate* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
G	Risotto radicchio e gorgonzola <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Polpette allo speck* <sup>1,3,7</sup> Pizza margherita <sup>1,7</sup>	Polenta Purè di broccoli * <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
V	Pasta e fagioli <sup>1,6,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Seppioline in umido* <sup>9,14</sup> Uova strapazzate <sup>3</sup>	Melanzane all'origano* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
S	Pasta alla Cruditè <sup>1</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Rosticciata di tacchino* <sup>7,9</sup> Gorgonzola <sup>7</sup>	Patate prezzemolate* Purè di carote * <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
D	Pasta al forno* <sup>1,3,7,9</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Gateau di patate e prosciutto* <sup>1,3,7</sup> Arrosto di pollo* <sup>9,12</sup>	Cavolfiore gratinato* <sup>1,3,7</sup> Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,7</sup>

**1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi**

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)**

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

**\*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine**

Rev. 17.03.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Crema di carote* <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Spalmabile <sup>7</sup> Prosciutto cotto	Fagiolini* Insalata Purè <sup>3,7,12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Zuppa di verdure con pasta* <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Mortadella <sup>8</sup> Caprino all'olio <sup>7</sup>	Cavolfiori* Insalata Purè <sup>3,7,12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Passato di legumi <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Gorgonzola <sup>7</sup> Salame Milano	Finocchi* Insalata Purè <sup>3,7,12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
G	Minestrone di verdure* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Robiola <sup>7</sup> Arrosto di tacchino	Zucchine lesse* Insalata Purè <sup>3,7,12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
V	Vellutata di zucchine* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Spalmabile <sup>7</sup> Prosciutto cotto*	Carote* Insalata Purè <sup>3,7,12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
S	Passato di verdure* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Crescenza <sup>7</sup> Polpette di legumi <sup>1,3,6,7,9,12</sup>	Melanzane* Pomodori in insalata Purè <sup>3,7,12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
D	Zuppa d'orzo* <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Emmental <sup>7</sup> Frittata di cipolle <sup>3,7</sup>	Piselli al burro* <sup>7</sup> Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

**1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi**

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)**

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

**\*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine**

Rev. 17.03.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Gnocchetti sardi al pomodoro <sup>1,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Frittata agli spinaci* <sup>3,7</sup> Straccetti di manzo alla pizzaiola* <sup>1,9</sup>	Finocchi* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Risotto allo zafferano <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Verdure ripiene* <sup>1,3,7</sup> Polpettine in umido* <sup>1,3,6,7</sup>	Fagiolini all'olio* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Tagliatelle ai funghi* <sup>1,3,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Tacchino al latte* <sup>1,7,9,12</sup> Gorgonzola <sup>7</sup>	Zucchine* Purè <sup>3,7,12</sup> Pomodori	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
G	Risotto al vino rosso <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Polpette di legumi <sup>1,3,6,7,9,12</sup> Parmigiana di melanzane <sup>3,7,9</sup>	Patate in insalata* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata mista	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
V	Pasta e ceci <sup>1,6,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Verdesca alla mediterranea* <sup>4</sup> Uova strapazzate al pomodoro <sup>3</sup>	Spinaci* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
S	Pasta e patate <sup>1,6,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Hamburger* <sup>6</sup> Ricotta al forno <sup>1,7</sup>	Peperoni al forno* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
D	Lasagna alla bolognese* <sup>1,3,7,9</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cotoletta alla milanese* <sup>1,7</sup> Involtino di prosciutto e formaggio <sup>7</sup>	Patate al forno* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata mista	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,7</sup>

**1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi**

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)**

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

**\*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine**

Rev. 17.03.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Crema di patate* 6,9 Pastina 1, 6, 9	Mortadella 8 Spalmabile 7	Fagiolini* Insalata Purè 3, 7, 12	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Zuppa di farro* 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Ricottina 7 Affettato di pollo	Misto di verdure* Insalata Purè 3, 7, 12	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Passato di verdure con crostini* 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Uova sode e maionese 3 Salame	Zucchine all'olio* Insalata Purè 3, 7, 12	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
G	Riso e prezzemolo 6,9 Pastina 1, 6, 9	Spalmabile 7 Prosciutto cotto	Broccoletti* Insalata Purè 3, 7, 12	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
V	Crema di piselli* 6,9 Pastina 1, 6, 9	Brie 7 Arrosto di tacchino olio e limone	Patate lesse* Insalata Purè 3, 7, 12	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
S	Minestrone di verdure* 6,9 Pastina 1, 6, 9	Speck Crescenza 7	Cavolfiori* Insalata Purè 3, 7, 12	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
D	Minestra di semolino 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Crocchette di patate* 1, 7, 12 Robiolina 7	Zucchine grigliate* Pomodori Purè 3, 7, 12	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

**1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi**

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)**

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

**\*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine**

Rev. 17.03.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Fusilli con zucchine e pan grattato* <sup>1</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Polpette di carne* <sup>1,3,6,7</sup> Uova strapazzate al pomodoro <sup>3</sup>	Piselli e carote* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Risi e bisi* <sup>6,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Tacchino in salsa tonnata* <sup>3,4,9,12</sup> Caprese <sup>7</sup>	Finocchi* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Pasta all'arrabbiata <sup>1,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Burger di verdura <sup>1,3,6,7,9,12</sup> Cuori di merluzzo* <sup>4</sup>	Zucchine* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
G	Risotto al taleggio <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Crudo e melone Crocchette di patate* <sup>1,7,12</sup>	Insalata russa* <sup>3,9</sup> Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
V	Pasta con crema di peperoni <sup>1,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Tilapia al forno* <sup>4</sup>	Ceci al prezzemolo Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
S	Pasta alla carbonara <sup>1,3,7</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Rosticciata di tacchino* <sup>7,9</sup> Taleggio <sup>7</sup>	Polenta Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
D	Tagliatelle al ragù* <sup>1,3,9</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Salsiccia di pollo e tacchino <sup>7</sup> Insalata di ceci	Patate al forno * Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata mista	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,7</sup>

**1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi**

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)**

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

**\*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine**

Rev. 17.03.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Passato di legumi <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1, 6, 9</sup>	Spalmabile <sup>7</sup> Prosciutto cotto	Zucchine* Insalata Purè <sup>3, 7, 12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Zuppa di verdure con riso* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1, 6, 9</sup>	Ricottina <sup>7</sup> Mortadella <sup>8</sup>	Fagiolini* Insalata Purè <sup>3, 7, 12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Minestra di semolino <sup>1, 6, 9</sup> Pastina <sup>1, 6, 9</sup>	Primo sale <sup>7</sup> Salame Milano	Finocchi lessi* Insalata Purè <sup>3, 7, 12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
G	Zuppa di lenticchie* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1, 6, 9</sup>	Robiola <sup>7</sup> Uova sode <sup>3</sup>	Pomodori Insalata Purè <sup>3, 7, 12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
V	Vellutata di zucchine* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1, 6, 9</sup>	Caprino <sup>7</sup> Tacchino	Carote al burro* <sup>7</sup> Insalata Purè <sup>3, 7, 12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
S	Passato di verdure* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1, 6, 9</sup>	Crescenza <sup>7</sup> Prosciutto crudo	Cavolfiori* Insalata Purè <sup>3, 7, 12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
D	Crema di patate e porri* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1, 6, 9</sup>	Mozzarella <sup>7</sup> Mortadella <sup>8</sup>	Melanzane* Insalata Purè <sup>3, 7, 12</sup>	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

**1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi**

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)**

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

**\*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine**

Rev. 17.03.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Pasta al tonno <sup>1,4,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Frittata <sup>3,7</sup> Fettina alla pizzaiola* <sup>1,9,12</sup>	Finocchi* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Riso alla cantonese <sup>3</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Tilapia in umido* <sup>4</sup> Polpette in umido* <sup>1,3,6,7,9</sup>	Fagiolini * Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Orecchiette con cime di rapa* <sup>1,4</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Involtini prosciutto e formaggio <sup>7</sup> Polpette di legumi <sup>1,3,6,7,9,12</sup>	Carote prezzemolate* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata mista	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
G	Pasta alla puttanesca <sup>1,4,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cotoletta* <sup>1,7</sup> Insalata uova, fagiolini e patate * <sup>3</sup>	Piselli in umido * Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
V	Risotto con crema di piselli <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Merluzzo in guazzetto* <sup>4,9</sup> Ricotta al forno <sup>1,7</sup>	Peperoni al forno Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata rossa	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
S	Tagliatelle al pomodoro <sup>1,3,9</sup> Riso / Pasta in bianco <sup>1</sup> o pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Arrosto di maiale* <sup>1,9,12</sup> Crudo e melone	Patate al forno* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
D	Parmigiana di melanzane <sup>3,7,9</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Gateau di patate* <sup>1,3,7</sup> Polpette di carne al pomodoro* <sup>1,3,6,7,9</sup>	Insalata russa <sup>3,9</sup> Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata mista	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,7</sup>

**1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi**

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)**

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

**\*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine**

Rev. 17.03.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Crema di legumi <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Affettato di tacchino Spalmabile <sup>7</sup>	Broccoletti* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Zuppa di farro* <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Mortadella <sup>8</sup> Primo sale <sup>7</sup>	Zucchine* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Minestrone* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Gorgonzola <sup>7</sup> Salame milano	Fagioli in insalata Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
G	Crema di carote* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Caprino all'olio <sup>7</sup> Prosciutto cotto	Coste* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
V	Riso e patate* <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Robiola <sup>7</sup> Frittata <sup>3,7</sup>	Finocchi* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
S	Passato di ceci Pastina <sup>1,6,9</sup>	Porchetta Crescenza <sup>7</sup>	Misto di verdure* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
D	Zuppa d'orzo* <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Mozzarella <sup>7</sup> Carpaccio di tacchino olio e limone	Carote* Purè <sup>3,7,12</sup> Insalata verde	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

**1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi**

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)**

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

**\*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine**