

	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4
Lunedì	- PASTA AL POMODORO (1-7-9) - COSCETTE DI POLLO AL FORNO (6-9) - INSALATA VERDE - PANE	- CREMA DI PATATE, PORRI E ZUCCA* CON ORZO (1-6-7-9) - BISTECCA DI MANZO AI FERRI - CAROTE ALLA JULIENNE - PANE	- PASTA E LENTICCHIE (1-6-9) - PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA - FAGIOLINI AL VAPORE - PANE	- MINESTRA DI VERDURE (1-6-7-9) - COTOLETTA DI POLLO AL FORNO (1-3) - PURE' DI PATATE (7) - PANE
Martedì	- PIZZA E PROSCIUTTO COTTO (1-7) - CAROTE ALLA JULIENNE - PANE	- PASTA AL PESTO (1-7-8) - UOVA SODE - SPINACI GRATINATI (7) - PANE - YOGURTA ALLA FRUTTA (7)	- MINESTRA DI RISO (6-7-9) - POLPETTE DI MANZO IN UMIDO (3-6-7-9) - INSALATA VERDE	- PASTA AL GRATIN CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA (1-6-7-9) - CAROTE ALLA JULIENNE - PANE - YOGURT ALLA FRUTTA (7)
Mercoledì	- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON OLIO E.V.O. E GRANA (1-3-7) - BRESAOLA CON OLIO LIMONE E SCAGLIE DI GRANA - FAGIOLINI - PANE	- GNOCCHI SARDI AL POMODORO (1-7-9) - SCALOPPINE AL LIMONE (1) - CECI AL VAPORE - PANE	- ARROSTO DI TACCHINO CON POLENTA (6-9) - CAROTE ALLA JULIENNE - PANE	- PASSATO DI VERDURE FRESCHE DI STAGIONE (1-6-7-9) - FRITTATA (3-7) - FAGIOLINI AL VAPORE - PANE
Giovedì	- MINESTRA DI VERDURE (1-6-7-9) - LONZA ARROSTO (6-7-9) - PATATE AL ROSMARINO - PANE	- MINESTRA DI VERDURE (1-6-7-9) - POLPETTE DI MANZO AL FORNO (3-6-7-9) - INSALATA MISTA - PANE	- MINESTRA DI VERDURE (1-6-7-9) - FORMAGGI MISTI (MOZZARELLA E GRANA PADANO) - PATATE LESSE - PANE	- PASTA CON BURRO E SALVIA (1-7) - BISTECCA DI MANZO AI FERRI - INSALATA MISTA - PANE
Venerdì	- RISOTTO POMODORO E BASILICO (6-7-9) - HALIBUT AL TIMO E LIMONE (4) - FINOCCHI - PANE	- RISO IN BIANCO (7) - INSALATA DI MERLUZZO (6-9) - VERDURE SALTATE (ZUCCHINE, CAROTE E PATATE) - PANE	- RISOTTO ALLE VERDURE* (6-7-9) - TONNO ALL'OLIO EXTRAV. OLIVA - FINOCCHI - PANE	- RISOTTO ALLO ZAFFERANO E ZUCCA* (6-7-9) - CUORI DI MERLUZZO GRATINATI (1-4-6-9) - CAVOLO CAPPUCCIO - PANE

* Secondo stagione

A metà mattina, spuntino con frutta (mele, banane, clementine).

Tra parentesi gli allergeni in riferimento all'elenco nella pagina seguente.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b. maltodestrine a base di grano (1);
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. lattolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.