



	<b>1° settimana</b>	<b>2° settimana</b>	<b>3° settimana</b>	<b>4° settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Crema di riso con passato di verdure+parmigiano Ricotta  Mousse di frutta	Crema di mais e tapioca Carote frullate*+parmigiano Carne frullata*  Mousse di frutta	Crema di riso+passato di verdure*+parmigiano Merluzzo frullato*  Mousse di frutta	Crema di riso+passato di zucchine*+parmigiano Merluzzo frullato*  Mousse di frutta
<b>Martedì</b>	Crema di semolino con crema di zucchine+parmigiano Merluzzo frullato*  Mousse di frutta	Crema di semolino con crema di verdure+parmigiano Formaggio fresco morbido  Mousse di frutta	Crema semolino+crema di patate* Carne di pollo frullata*  Mousse di frutta	Crema di semolino con crema di verdure+parmigiano Formaggio fresco morbido  Mousse di frutta
<b>Mercoledì</b>	Crema di mais e tapioca con ragù di carne frullato  Carote frullate* Mousse di frutta	Crema di riso+passato di zucchine+parmigiano  Pollo frullato* Mousse di frutta	Crema di mais e tapioca+crema di carote+crema di legumi decorticati  Mousse di frutta	Crema di mais e tapioca + patate frullate*+parmigiano Carne frullata*  Mousse di frutta
<b>Giovedì</b>	Crema di riso con passato di piselli decorticati+parmigiano  Mousse di frutta	Crema di mais e tapioca+verdura frullata*+parmigiano Merluzzo frullato* Mousse di frutta	Crema di semolino con crema di verdure+parmigiano Formaggio fresco morbido  Mousse di frutta	Crema di riso+passato di zucchine+parmigiano  Pollo frullato* Mousse di frutta
<b>Venerdì</b>	Crema di semolino con passato di verdure+parmigiano Crescenza  Mousse di frutta	Crema di semolino+crema di carote+crema di legumi decorticati  Mousse di frutta	Crema di riso con passato di verdure+parmigiano Ricotta  Mousse di frutta	Crema di semolino+crema di carote+crema di legumi decorticati  Mousse di frutta

*\*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.*

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE *CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO*

**ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE**

*(ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11)*

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia*