

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<i>Prima Settimana</i>	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (Piatto unico) FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	INSALATA DI RISO CON PROSCIUTTO, MOZZARELLA E PISELLI* 7-9 (Piatto unico) INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE 1-3-7-8 SCALOPPINE* AL LIMONE 1 FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA MILANESE 3-7-9 POLPETTE DI PESCE* 1-3-4-7-10 SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3-9 FRITTATA 3-7 FINOCCHI* GRATINATI 1-3-7 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
<i>Seconda Settimana</i>	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7 FUSI DI POLLO* FAGIOLINI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3 PLATESSA* GRATINATA 1-4 FINOCCHI* GRATINATI 1-3-7 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO ALLA PARMIGIANA 3-7-9 FRITTATA 3-7 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIADINA* CON COTTO E FORMAGGIO 1-7 (Piatto unico) INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL RAGU' DI VERDURE CON PISELLI* 1-9 PATATE* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
<i>Terza Settimana</i>	PASTA POMODORO E BASILICO 1-9 NUGGETS DI PESCE* 1-3-4 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE 1-3-7-8 PISELLI* IN UMIDO 9 INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA MILANESE 3-7-9 SCALOPPINE* AL LIMONE 1 PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (Piatto unico) FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA IN SALSA AURORA 1-7 MOZZARELLA 7 INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
<i>Quarta Settimana</i>	PASTA AL RAGU'* 1-9 (Piatto unico) CAROTE E MAIS FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO* OLIO E SALVIA 1-3-7-9 FONTINA 7 FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LASAGNE* 1-3-7-9 (Piatto unico) FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI* OLIO E SALVIA 1-3 FRITTATA 3-7 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA MILANESE 3-7-9 COTOLETTA DI PESCE* 1-4 PATATE* PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata alla Scuola.

ALLERGENI: 1-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