

Menù DAL 4 AL 8 MAGGIO 2026

	Primo	Secondo	Contorno	
	allergeni		allergeni	
LUNEDI	pasta fredda tricolore	1-7	polpette al pomodoro	
	ravioli burro e salvia	1=3	platessa panata	1-3-
	minestrone	1	involtini primavera	1-3
	allergeni		allergeni	allergeni
MARTEDI	spaghetti alle vongole	1	scaloppine al limone	
	insalata di riso	1-7	trance di pesce al forno	
	cous cous di verdure	1	hamburger di verdure	1-3
	allergeni		allergeni	allergeni
MERCO LEDI	trofie alla carlofortina	1-7	nuggets di pesce	1=3
	riso alla milanese	1	spezzatino di pollo con piselli	
	pasta al pomodoro	1	polpette di melanzane	1-3-
	allergeni		allergeni	allergeni
GIOVEDI	riso al pomodoro	1-7	merluzzo alla mediterranea	
	ravioli al pomodoro	1-3-7	pollo alla cacciatora	
	veluttata di zucchini	1	frittata di verdure	3
	allergeni		allergeni	allergeni
VENERDI	lasagne ragù	1-3-7	milanese	
	pasta all'ortolana	1	filetto di pesce alla pizzaiola	
	pasta tonno e pomodoro	1	polpette di verdure	1-3-

TABELLA ALLERGENI Reg. CEE 1169/2011

I numeri affianco ad ogni ricetta del giorno , vi riportano alla legenda della tabella Allergeni

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

