

Menù DAL 25 al 29 maggio 2026

	Primo	Secondo	Contorno
	allergeni	allergeni	allergeni
LUNEDI	pasta all'amatriciana	1-7	hamburger alla piastra
	ravioli burro e salvia	1=3=7	platessa panata
	minestrone	1	polpette di verdure
	allergeni	allergeni	allergeni
MARTEDI	spaghetti alle vongole	1	pollo in tegame con pepeproni
	pasta radicchio e gorgonzola	1-7	trance di pesce al forno
	riso ai funghi	1	hamburger di verdure
	allergeni	allergeni	allergeni
MERCOLEDI	fregola carciofi e pancetta	1-7	wurstell e cipolla
	riso con la zucca	1	spezzatino di manzo con patate
	pasta al pomodoro	1	involtini primavera
	allergeni	allergeni	allergeni
GIOVEDI	pasta con la ricotta	1-7	sofficini mozzarella e pomodoro
	ravioli al pomodoro	1-3-7	scaloppine al limone
	minestrone	1	frittata di verdure
	allergeni	allergeni	allergeni
VENERDI	lasagne ragù	1-3-7	milanese
	pasta broccoli e salsiccia	1	calamaro in umido con piselli
	pasta olio aglio e peperoncino	1	polpette di verdure

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

