Menù DAL 30 novembre al 4 dicembre 2026

	Primo	allergeni	Secondo	allergeni	Contorno	allergeni
LUNEDI	Fregola con carciofi e pancetta	1.	pollo al forno		insalata mista	
	riso milanese		polpette allo zafferano	1-3-7	Carote al verde	
	pasta e legumi	1	olive ascolana	1-3-7	fagiolini	
MARTEDI	Tortellini al pomodoro	1-3-7	fettine di suino alla pizzaiola		carote julienne	
	spaghetti alle vongole	1.	platessa panata	1.	patate fritte	
	riso ai funghi		polpette di melanzane	1-3-7	Cicoria	
MERCOLED	gnochetti alla campidanese	1.	arista al forno		insalata mista	
	Pasta alla carbonara	1-3-7	bastoncini di pesce	1-3-7	spinaci	
	riso con verdure		veg burger	1-3-7	peperoni grigliati	
GIOVEDI	ravioli al sugo	1-3-7	spezzatino di suino con piselli		insalata mista	
	gnocchi di patate burro e salvia	1-3-7	hamburger di carne al forno	1-3-7	broccoli in umido	
	minestrone di verdure e legumi	1	sformato di verdure	1-3-7	bieta al vapore	
VENERDI	lasagne al ragù	1-3-7	cotoletta alla minanese	1-3	carote julienne	
	riso gamberi e zucchine		polpettone al forno	1-3-7	fagiolini	1=3
	pasta al pomodoro	1	fiori di zucca pastellati	1-3-7	zucchine grigliate	

TABELLA ALLERGENI Reg. CEE 1169/2011

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

1	Cereali contenti 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