

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :panino al cioccolato	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con <b>crostini</b>	Pasta con olio aromatizzato e Parmigiano	Pasta al pesto	Pasta con crema alla zucca*	Riso al pomodoro
	SECONDO	Provolone ½ porzione	Arista al forno con rosmarino	Filetto di merluzzo* al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* trifolati	Spinaci* all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :plumcake	PRIMO	Pasta agli aromi	Pasta con pomodoro e olive	Riso con crema allo zafferano	Crema di ortaggi* con crostini	Pasta con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Affettato di tacchino 1 Pz	Filetto di merluzzo* gratinato	Arista al latte	Bocconcini di pollo gratinati	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista verde e rossa	Insalata e cavolo cappuccio	Purè di patate*	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :crackers	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale con ragù di verdure*	Polenta	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (pomodoro e besciamella)
	SECONDO	Polpette* in umido	Quadratino di frittata al formaggio al forno	Bruscitt	Carrè di maiale al forno con aromi	Limanda/passera* con olive e prezzemolo
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :taralli	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico	Crema* di legumi con orzo	Insalata, carote, olive e mais	Risotto alla piemontese	Pasta con pesto di broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Ricotta	Affettato di tacchino ½ porzione	Tagliatelle con ragù di carne	Arrosto di vitellone	Filetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate* al forno		Fagiolini* all'olio	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco \* potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con <b>crostini</b>		Pasta al pesto	Pasta con crema alla zucca*	
	SECONDO	Provolone ½ porzione		Filetto di merluzzo* al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	
	CONTORNO	Patate* al forno		Spinaci* all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta agli aromi		Riso con crema allo zafferano	Crema di ortaggi* con crostini	
	SECONDO	Affettato di tacchino 1 Pz		Arista al latte	Bocconcini di pollo gratinati	
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio		Insalata e cavolo cappuccio	Purè di patate*	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto		Polenta	Gnocchi al pomodoro	
	SECONDO	Polpette* in umido		Bruscitt	Carrè di maiale al forno con aromi	
	CONTORNO	Julienne di carote e mais		Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico		Insalata, carote, olive e mais	Risotto alla piemontese	
	SECONDO	Ricotta		Tagliatelle con ragù di carne	Arrosto di vitellone	
	CONTORNO	Erbette* all'olio			Fagiolini* all'olio	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco \* potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con <b>RISO</b>	Pasta con olio	Pasta OLIO E BASILICO	Pasta con zucca*	Riso al pomodoro
	SECONDO	PESCE OLIO	Arista al forno con rosmarino	Filetto di merluzzo* al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	OMELETTE
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* trifolati	Spinaci* all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta agli aromi	Pasta con pomodoro e olive	Riso e zafferano	Crema di ortaggi* con RISO	Pasta con pomodoro
	SECONDO	Affettato di tacchino 1 Pz	Filetto di merluzzo* gratinato	ARROSTO DI LONZA	Bocconcini di pollo gratinati	OMELETTE
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista verde e rossa	Insalata e cavolo cappuccio	Purè di patate*	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta OLIO E BASILICO	Pasta integrale con ragù di verdure*	Polenta	Gnocchi al pomodoro	Pasta AL POMODORO
	SECONDO	Polpette* in umido	OMELETTE	Bruscitt	Carrè di maiale al forno con aromi	Limanda/passera* con olive e prezzemolo
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico	Crema* di legumi con orzo	Insalata, carote, olive e mais	RISO ALL'OLIO	Pasta con BROCCOLI E FAGIOLINI
	SECONDO	LEGUMI IN UMIDO	Affettato di tacchino ½ porzione	Tagliatelle con ragù di carne	Arrosto di vitellone	Filetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate* al forno		Fagiolini* all'olio	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivati dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco \* potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :panino al cioccolato	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con <b>crostini</b>	Pasta con olio aromatizzato e Parmigiano	Pasta al pesto	Pasta con crema alla zucca*	Riso al pomodoro
	SECONDO	Provolone ½ porzione	HAMBURGER VEGETARIANO	Filetto di merluzzo* al pomodoro	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* trifolati	Spinaci* all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :plumcake	PRIMO	Pasta agli aromi	Pasta con pomodoro e olive	Riso con crema allo zafferano	Crema di ortaggi* con crostini	Pasta con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	MOZZARELLA	Filetto di merluzzo* gratinato	HAMBURGER VEGETARIANO	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista verde e rossa	Insalata e cavolo cappuccio	Purè di patate*	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :crackers	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale con ragù di verdure*	Polenta	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (pomodoro e besciamella)
	SECONDO	PESCE/ LEGUMI	Quadratino di frittata al formaggio al forno	FORMAGGIO	HAMBURGER VEGETARIANO	Limanda/passera* con olive e prezzemolo
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :taralli	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico	Crema* di legumi con orzo	Insalata, carote, olive e mais	Risotto alla piemontese	Pasta con pesto di broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Ricotta	PESCE	Tagliatelle al ragù VEGETARIANO CON LEGUMI	HAMBURGER VEGETARIANO	Filetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate* al forno		Fagiolini* all'olio	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco \* potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.



		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :panino al cioccolato	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con <b>crostini</b>	Pasta con olio aromatizzato e Parmigiano	Pasta al pesto	Pasta con crema alla zucca*	Riso al pomodoro
	SECONDO	Provolone ½ porzione	HAMBURGER VEGETARIANO	LEGUMI IN UMIDO	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* trifolati	Spinaci* all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :plumcake	PRIMO	Pasta agli aromi	Pasta con pomodoro e olive	Riso con crema allo zafferano	Crema di ortaggi* con crostini	Pasta con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	MOZZARELLA	LEGUMI IN UMIDO	HAMBURGER VEGETARIANO	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista verde e rossa	Insalata e cavolo cappuccio	Purè di patate*	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :crackers	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale con ragù di verdure*	Polenta	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (pomodoro e besciamella)
	SECONDO	LEGUMI	Quadratino di frittata al formaggio al forno	FORMAGGIO	HAMBURGER VEGETARIANO	LEGUMI IN UMIDO
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :taralli	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico	Crema* di legumi con orzo	Insalata, carote, olive e mais	Risotto alla piemontese	Pasta con pesto di broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Ricotta	SECONDO VEGANO	Tagliatelle al ragù VEGETARIANO CON LEGUMI	HAMBURGER VEGETARIANO	FORMAGGIO
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate* al forno		Fagiolini* all'olio	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivati dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco \* potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :panino al cioccolato	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con <b>crostini</b>	Pasta con olio aromatizzato e Parmigiano	Pasta al pesto	Pasta con crema alla zucca*	Riso al pomodoro
	SECONDO	Provolone ½ porzione	HAMBURGER VEGETARIANO	Filetto di merluzzo* al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* trifolati	Spinaci* all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :plumcake	PRIMO	Pasta agli aromi	Pasta con pomodoro e olive	Riso con crema allo zafferano	Crema di ortaggi* con crostini	Pasta con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Affettato di tacchino 1 Pz	Filetto di merluzzo* gratinato	HAMBURGER VEGETARIANO	Bocconcini di pollo gratinati	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista verde e rossa	Insalata e cavolo cappuccio	Purè di patate*	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :crackers	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale con ragù di verdure*	Polenta	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (pomodoro e besciamella)
	SECONDO	Polpette* in umido	Quadratino di frittata al formaggio al forno	Bruscitt	HAMBURGER VEGETARIANO	Limanda/passera* con olive e prezzemolo
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :taralli	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico	Crema* di legumi con orzo	Insalata, carote, olive e mais	Risotto alla piemontese	Pasta con pesto di broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Ricotta	Affettato di tacchino ½ porzione	Tagliatelle con ragù di carne	Arrosto di vitellone	Filetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate* al forno		Fagiolini* all'olio	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco \* potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.