

JUNE 2024



LUNCH MENU	WEEK 1 Days: 3-4-5-6-7	WEEK 2 Days: 10-11-12-13-14
MONDAY	Cous Cous con verdure* Polpette di manzo* Mele Cous Cous with vegetables* Beef meatballs* Apples	Pasta all'olio e basilico Uova sode Carote Mele Pasta with olive oil and basil Hard-boiled eggs Carrots Apples
TUESDAY	Pizza Capuccio Pere Pizza Cabbage Pears	Lasagne* Fagiolini* Pere Lasagna* Green beans* Pears
WEDNESDAY	Pasta al ragù Verdura cotta* Budino Pasta with meat sauce Cooked vegetables* Pudding	Surprise Menu 
THURSDAY	Insalata di pasta Mozzareline Carote Banane Pasta salad Mozzarella cheese Carrots Bananas	
FRIDAY	Riso all'olio Pesce al forno* Pesche noci Rice with olive oil Baked fish* Nectarines	

La preparazione di alcuni piatti con ingredienti biologici e/o a "km 0" verrà effettuata in base alle disponibilità del mercato.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate/surgelate.

The preparation of dishes with organic ingredients and/or "km 0" will be made on the basis of their availability.

Food marked with (*) may be prepared with frozen/deep-frozen ingredients.

Note: Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano **allergie o intolleranze** sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio, ed è possibile richiedere allo stesso di consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Note: Information about the presence of substances or products that cause **allergies or intolerances** is available by contacting the service staff. It is possible to ask for a consultation of the appropriate documentation which will be provided upon request.

Dietista Tania Campagnaro