

MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 1^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Yogurt bianco + frutta	Schiacciata al rosmarino	Pane e olio / olio e pomodoro	Plum cake	Pane e olio

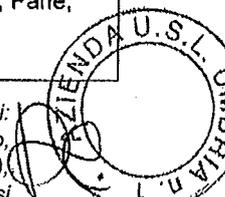
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(20) Risotto al pomodoro	(5) Pasta in bianco	(8) Insalata di farro e verdure dadolate	(10) Minestra in brodo vegetale	(21) Insalata di legumi misti e orzo
(30) Frittata	(31) Pesce al forno	(46) Cosce di pollo arrosto	(32) Spezzatino di tacchino	Formaggio morbido
Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Patate arrosto	Verdura cotta
Pane integrale	Pane integrale	Pane comune	½ Pane comune	Pane comune
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Piatto unico con pesce Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Legumi oppure insalata di cereali Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Carne rossa Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 2^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dolce tipico casalingo	Cake / Pizza al formaggio	Pane e olio / Pane e noci	Pane e olio / Pane e pomodoro	Yogurt bianco e frutta

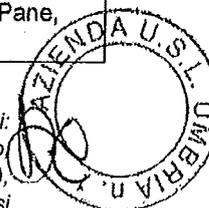
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(16) Quadrucci con ceci	(19) Insalata di farro	Antipasto di verdura cruda	(58) Pasta olio e salvia	(11) Pasta al pesto
(38) Omelette / frittata al forno con verdure	(31) Pesce al forno	(20) Risotto al pomodoro	(47) Insalata di pollo con ortaggi e piselli	(48) Pizzaiola di maiale
Verdura cruda	Verdura cruda	Formaggio fresco		Verdura cotta
Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto con verdure (minestra), Pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Carne rossa Contorno, Pane, Frutta	Platto unico di pasta ripiena Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Uovo Contorno cotto, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Legumi Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 3^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Yogurt alla frutta + biscotti	Schiacciata con olive	Pane e olio	Pane e olio	Yogurt bianco + frutta

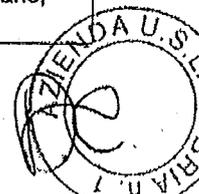
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(2) Pasta al pomodoro	(26) Crema di verdure con crostini di pane	(2) Pasta alla marinara	(21) Risotto ai legumi misti	(56) Gnocchi al ragù vegetale
(30) Frittata al grana	(31) Pesce al forno	(50) Petto di tacchino ai ferri / forno	(35) Roast beef di vitello	Prosciutto cotto / crudo
Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta
Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Piatto unico con pesce Contorno crudo Frutta	Primo piatto al pomodoro Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Uova Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Pesce Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 4^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio / pomodoro	Schiacciata con uvetta	Pane e marmellata	Yogurt bianco + frutta	Pane e olio

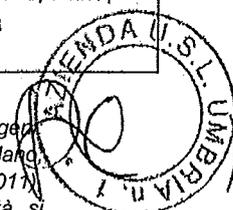
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(8) Riso con dadini di ortaggi e parmigiano	(2) Pasta al pomodoro	(34) Crema di borlotti con crostini di pane	(6) Pasta al ragù di verdure	(20) Risotto al pomodoro
Formaggio morbido	(44) Pollo panato al forno	(30) Frittata al forno scamorza e grana	(31) Pesce gratinato	(37) Straccetti agli aromi
Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda
Pane integrale	Pane comune	½ Pane comune	Pane comune	Pane integrale
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto in bianco Pesce Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno, pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Salumi Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sèdano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 5^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e prosciutto	Yogurt alla frutta + biscotti	Schiacciata con cipolle	Frutta + Pane e marmellata	Pane e olio

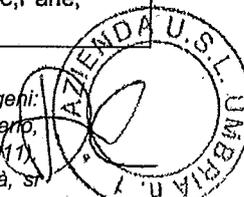
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(2) Pasta alla marinara	(13) Pasta al sugo di pomodoro e fagioli	(45) Pasta aglio, olio e pane grattugiato	(17) Minestrone con orzo	(58) Risotto allo zafferano
Prosciutto crudo / cotto	(50) Scaloppa di maiale al limone	Formaggio fresco	(50) Bocconcini di tacchino alla salvia	(40) Pesce al pomodoro
	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda
Patate	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto con verdura (minestra) Uova Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con pesce Contorno crudo, Pane, Frutta	Primo piatto con verdura Pesce Contorno, pane, Frutta	Piatto unico Contorno, Pane, Frutta. Oppure: insalata di cereali Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Legumi con verdure, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 1^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane con olio	Schiacciata rosmarino	Yogurt alla Frutta + fette biscottate	Dolce artigianale	Pane e marmellata

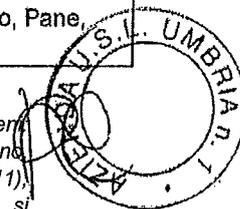
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(8) Orzo con verdure	(13) Pasta olio e salvia con cannellini	(8) Risotto con verdure	(2) Pasta al pomodoro	(6) Pasta al ragù di verdure
Prosciutto crudo/cotto	(38) Frittata con verdure	(42) Fesa di tacchino al forno	Mozzarelline o Formaggio morbido	(55) Pesce alla mugnaia
Patate lesse	Verdura cotta	Piselli in bianco	Verdura cruda	Verdura cruda
	Pane integrale		Pane integrale	Pane comune
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta colta	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto al pomodoro Pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pesto Carne rossa Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Crostino con mozzarella e verdura, Frutta	Piatto unico con Legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (Minestra) Carne bianca Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 2^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio	Dolce Artigianale	Yogurt bianco e frutta	Pane e prosciutto crudo / cotto	Pane e olio

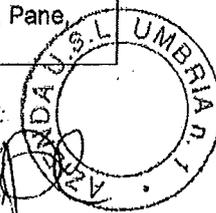
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(1) Risotto con piselli	(2) Pasta al pomodoro	(3) Crema di verdure e orzo	(4) Gnocchi al ragù	(24) Polenta al pomodoro
(33) Polpette / sformato di ricotta e spinaci	(31) Pesce al forno	(32) Spezzatino di tacchino	(30) Frittata al forno	(41) Insalata di legumi
Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda filange
Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta cotta	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto al pomodoro Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Salumi Contorno, Pane, Frutta	Platto unico Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco, Pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Salumi Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 3^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio	Frutta e Yogurt bianco	Schiacciata con noci	Dolce Artigianale	Pane e prosciutto crudo / cotto

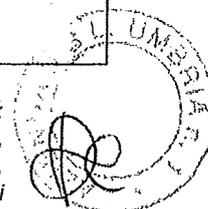
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(7) Minestra di legumi passati e orzo	(2) Pasta al pomodoro	(6) Pasta alle verdure e al pomodoro	(16) Pasta e fagioli	(5) Risotto in bianco
Formaggio morbido	(32) Rollè di tacchino	(37) Straccetti di carne bianca	(38) Frittata con verdure	(36) Seppie gratinate
Patate arrosto	Piselli in bianco	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta
		Pane comune	Pane integrale	Pane comune
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Piatto unico: polenta pasticciata al ragù Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Pesce Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno crudo Frutta	Primo piatto con verdure Carne rossa Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" - Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO - INVERNO 4^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e marmellata	Pane e olio	Yogurt frutta + fette biscottate	Tortina al formaggio	Dolce Artigianale

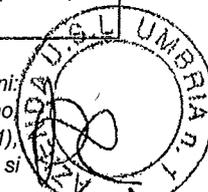
PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(14) Minestra di pasta e ceci	(8) Risotto con zucca gialla	(58) Pasta olio e zafferano	(14) Risotto con lenticchie decorticate	(24) Polenta al pomodoro
Prosciutto crudo / cotto	(39) Polpette / polpettone di vitello al pomodoro	(40) Pesce al pomodoro	(50) Petto di pollo al limone	Formaggio a pasta molle
Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta
Pane comune	Pane integrale	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta cotta	Frutta fresca	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pesto Pesce Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Uovo Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Pesce Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.



MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

MENÙ AUTUNNO – INVERNO 5^a settimana

SPUNTINO ore 10

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane e olio	Pane e marmellata	Yogurt bianco + frutta	Dolce tipico casalingo	Pane e olio

PRANZO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
(9) Pasta e patate	(8) Risotto con verdure	(2) Pasta al pomodoro	(16) Quadrucci con crema di ceci	(17) Minestrone di verdure e orzo
(38) Omelette / frittata con verdure	(43) Polpette / polpettone di pesce	(42) Arista al forno	Formaggio morbido	(44) Crocchette / bocconcini di pollo al forno
Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta
Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Consigli per la CENA (Par. 6 linee di indirizzo per la ristorazione scolastica "Consigli nutrizionali per i genitori", pag. 116)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto con verdure tonno / pesce Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con pasta ripiena Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, pane, Frutta	Piatto unico con pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Salumi Contorno, Pane, Frutta

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, selenio, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.

