



## SETTIMANA

### 1

Settimane:  
03/11/2025  
01/12/2025  
29/12/2025  
26/01/2026  
23/02/2026  
23/03/2026

### 2

Settimane:  
10/11/2025  
08/12/2025  
05/01/2026  
02/02/2026  
02/03/2026  
30/03/2026

### 3

Settimane:  
17/11/2025  
15/12/2025  
12/01/2026  
09/02/2026  
09/03/2026

### 4

Settimane:  
24/11/2025  
22/12/2025  
19/01/2026  
16/02/2026  
16/03/2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Pasta al sugo di verdure (1 <sup>^</sup> ,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ) Formaggio (7) Fagiolini* Pane (1) Frutta fresca	Passato di verdure con cereali (1-6 <sup>^</sup> -7-10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Pesce* al forno (1-4-6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Patate/ purè Pane (1) Frutta fresca	Polenta (6 <sup>^</sup> ) Polpette di carne al sugo (9-6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Vellutata di fagioli con pasta (1-6 <sup>^</sup> -7-10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Carote in insalata e spinaci gratinati Pane (1) Frutta fresca	Risotto allo zafferano (7-9) Tacchino arrosto (9) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca
<b>2</b>	Pasta agli aromi (1-6 <sup>^</sup> ) Lenticchie (6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Carote Pane (1) Frutta fresca	Riso alla parmigiana (7-9) Frittata (3-7) Cavolfiori/ broccoli Pane (1) Frutta fresca	Pasta in salsa aurora (1,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ) Formaggio (7) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Passato di verdure con cereali/crostini (1-6 <sup>^</sup> -7-10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Lonza al forno Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano (1-6 <sup>^</sup> -7) Polpette di pesce* (1-3-4-6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca
<b>3</b>	Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6 <sup>^</sup> ,7) Frittata (3-7) Carote julienne Pane (1) Frutta fresca	Vellutata di ceci e pasta (1-6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Tris di verdure Pane (1) Frutta fresca	Lasagne al ragù* (1, 3, 6 <sup>^</sup> , 10 <sup>^</sup> ) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso alla zucca (7-9) Pollo al forno (1-6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Fagiolini*/ broccoli Pane (1) Frutta fresca	Pasta mimosa (1-6 <sup>^</sup> -7) Pesce* al forno (1-4-6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Insalata mista con agrumi Pane (1) Frutta fresca
<b>4</b>	Pasta integrale al pomodoro (1-6 <sup>^</sup> -7-10 <sup>^</sup> ) Frittata/uova strapazzate (3-7) Carote Pane (1) Frutta fresca	Pastina con brodo di verdure (1-7-10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Pollo al forno (1-6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Spinaci/Cavolfiori/Broccoli* Pane (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1-7-10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Insalata mista Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta al pesto (1,6 <sup>^</sup> 7,9,10 <sup>^</sup> ) Polpette di legumi e verdure(1-3-6 <sup>^</sup> -7-10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Finocchi Pane (1) Frutta fresca	Riso al pomodoro (9) Hamburger di pesce* (1-3-4-6 <sup>^</sup> -10 <sup>^</sup> -11 <sup>^</sup> ) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca



**GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

\*materia prima congelata e/o surgelata all'origine  
Il pane è a ridotto contenuto di sale  
Una volta a settimana è previsto pane integrale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

**(Allergeni:** 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia