



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 22/09/2025 20/10/2025	Pasta integrale al sugo Piselli brasati Pomodori e fagiolini* in insalata Pane Frutta fresca	Riso e prezzemolo Pesce* al forno Spinaci* Pane Frutta fresca/ mousse	Lasagne* al pesto, fagiolini* e patate Formaggio Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata con formaggio Carote Pane Yogurt	Pasta zucchine e zafferano Frittata Patate Pane Frutta fresca
2 Settimane: 01/09/2025 29/09/2025 27/10/2025	Pasta al pesto e pomodoro Lenticchie brasate Carote Pane Budino	Pizza margherita ½ porzione formaggio Insalata mista Grissini Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta Polpette di carne Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Orzo/ farro al ragù di verdure Formaggio Pomodori Pane Frutta fresca	Riso e zafferano Pesce* al forno Zucchine al forno Pane Frutta fresca
3 Settimane: 08/09/2025 06/10/2025	Pasta alla campagnola Frittata/frittata con zucchine Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Pollo al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo Hamburger Tris di verdure Pane integrale Frutta fresca/ mousse	Pasta agli aromi Polpette di legumi Carote Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Pesce* al forno Insalata Pane Yogurt
4 Settimane: 15/09/2025 13/10/2025	Riso cremoso al basilico Frittata Zucchine Pane Budino	Riso Pollo al curry Carote Pane Frutta fresca	Pizza margherita ½ porzione mozzarella Insalata mista olive e cetrioli Grissini Frutta fresca	Pasta all'olio Ceci brasati Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro e olive Pesce* panato Insalata Pane 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.