



SETTIMANA

1

Settimane:
03/11/2025
01/12/2025
29/12/2025
26/01/2026
16/02/2026
16/03/2026

2

Settimane:
10/11/2025
08/12/2025
05/01/2026
02/02/2026
23/02/2026
23/03/2026

3

Settimane:
17/11/2025
15/12/2025
12/01/2026
09/02/2026
02/03/2026
30/03/2026

4

Settimane:
24/11/2025
22/12/2025
19/01/2026
09/02/2026
09/03/2026

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

<p>Pasta al sugo di verdure (1[^],6[^],10[^]) no form. Legumi/ uova Fagiolini* Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Passato di verdure con cereali (1-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Pesce* al forno (1-4-6[^]-10[^]-11[^]) no form. Patate/ purè no latte/form. Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Polenta (6[^]) no latte/form. Polpette di carne al sugo (9-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Vellutata di fagioli con pasta (1-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Carote in insalata e spinaci gratinati no latte/form. Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Risotto allo zafferano no latte/form. (9) Tacchino arrosto (9) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca</p>
<p>Pasta agli aromi (1-6[^]) Lenticchie (6[^]-10[^]-11[^]) Carote Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Riso all'olio (9) Frittata no latte/form. (3) Cavolfiori/ broccoli Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Pasta in salsa aurora no latte/form. (1,6[^],10[^]) Pesce/ legumi Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Passato di verdure con cereali/crostini (1-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Lonza al forno Patate Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Pasta all'olio (1-6[^]) Polpette di pesce* (1-3-4-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Insalata mista Pane (1) Frutta fresca</p>
<p>Pasta integrale al pomodoro (1,6[^]) Frittata (3) no latte/form. Carote julienne Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Vellutata di ceci e pasta (1-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Tris di verdure no latte/form. Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Pasta al ragù* no latte/form. (1, 3, 6[^], 10[^]) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Riso alla zucca no latte/form. (9) Pollo al forno (1-6[^]-10[^]-11[^]) Fagiolini*/ broccoli Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Pasta allo zafferano no latte/form. (1-6[^]) Pesce* al forno (1-4-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Insalata mista con agrumi Pane (1) Frutta fresca</p>
<p>Pasta integrale al pomodoro (1-6[^]-10[^]) no latte/form. Frittata/uova strapazzate (3) no latte/form. Carote Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Pastina con brodo di verdure (1-10[^]-11[^]) no latte/form. Pollo al forno (1-6[^]-10[^]-11[^]) Spinaci/Cavolfiori/Broccoli* no latte/form. Pane (1) Frutta fresca</p> <p style="text-align: center;">■</p>	<p>Pizza rossa no latte/form. (1-10[^]-11[^]) Pesce/ carne Insalata mista Pane integrale (1) Frutta fresca</p>	<p>Pasta al basilico no form. (1,6[^]-9,10[^]) Polpette di legumi e verdure (1-3-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Finocchi Pane (1) Frutta fresca</p>	<p>Riso al pomodoro (9) Hamburger di pesce* (1-3-4-6[^]-10[^]-11[^]) no latte/form. Insalata verde Pane (1) Frutta fresca</p>



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



SETTIMANA

1

Settimane:
03/11/2025
01/12/2025
29/12/2025
26/01/2026
16/02/2026
16/03/2026

2

Settimane:
10/11/2025
08/12/2025
05/01/2026
02/02/2026
23/02/2026
23/03/2026

3

Settimane:
17/11/2025
15/12/2025
12/01/2026
09/02/2026
02/03/2026
30/03/2026

4

Settimane:
24/11/2025
22/12/2025
19/01/2026
09/02/2026
09/03/2026

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



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 03/11/2025 01/12/2025 29/12/2025 26/01/2026 23/02/2026 23/03/2026	Pasta al sugo di verdure (1 [^] ,6 [^] ,10 [^]) Formaggio (7) Fagiolini* Pane (1) Frutta fresca	Passato di verdure con cereali (1-6 [^] -7-10 [^] -11 [^]) Pesce* al forno (1-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Patate/ purè Pane (1) Frutta fresca	Polenta (6 [^]) Legumi al sugo (9-1 [^] -6 [^] -10 [^] -11 [^]) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Vellutata di fagioli con pasta (1-6 [^] -7-10 [^] -11 [^]) Carote in insalata e spinaci gratinati Pane (1) Frutta fresca	Risotto allo zafferano (7-9) Formaggio (7) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca
2 Settimane: 10/11/2025 08/12/2025 05/01/2026 02/02/2026 02/03/2026 30/03/2026	Pasta agli aromi (1-6 [^]) Lenticchie (9-1 [^] -6 [^] -10 [^] -11 [^]) 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 [^] ,10 [^]) Formaggio (7) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Passato di verdure con cereali/crostini (1-6 [^] -7-10 [^] -11 [^]) Pesce* (1-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano (1-6 [^] -7) Polpette di pesce* (1-3-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca
3 Settimane: 17/11/2025 15/12/2025 12/01/2026 09/02/2026 09/03/2026	Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6 [^] ,7) Frittata (3-7) Carote julienne Pane (1) Frutta fresca	Vellutata di ceci e pasta (1-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Tris di verdure ½ porz. formaggio Pane (1) Frutta fresca	Lasagne ai legumi (1, 3, 7, 9, 6 [^] , 10 [^] -11 [^]) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso alla zucca (7-9) Uova (3-7) Fagiolini*/ broccoli Pane (1) Frutta fresca	Pasta mimosa (1-6 [^] -7) Pesce* al forno (1-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Insalata mista con agrumi Pane (1) Frutta fresca
4 Settimane: 24/11/2025 22/12/2025 19/01/2026 16/02/2026 16/03/2026	Pasta integrale al pomodoro (1-6 [^] -7-10 [^]) Frittata/uova strapazzate (3-7) Carote Pane (1) Frutta fresca	Pastina con brodo di verdure (1-7-10 [^] -11 [^]) Formaggio (7) Spinaci/Cavolfiori/Broccoli* Pane (1) Frutta fresca	Pasta al pesto (1,6 [^] 7,9,10 [^]) Polpette di legumi e verdure (1-3-6 [^] -7-10 [^] -11 [^]) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1-7-10 [^] -11 [^]) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca	Riso al pomodoro (9) Burger di pesce* al forno (1-3-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) 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



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 03/11/2025 01/12/2025 29/12/2025 26/01/2026 23/02/2026 23/03/2026	Pasta al sugo di verdure (1 [^] ,6 [^] ,10 [^]) Formaggio (7) Fagiolini* Pane (1) Frutta fresca	Passato di verdure con cereali (1-6 [^] -7-10 [^] -11 [^]) Pesce* al forno (1-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Patate/ purè Pane (1) Frutta fresca	Polenta (6 [^]) Polpette di carne al sugo (9-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Vellutata di fagioli con pasta (1-6 [^] -7-10 [^] -11 [^]) Carote in insalata e spinaci gratinati Pane (1) Frutta fresca	Risotto allo zafferano (7-9) Tacchino arrosto (9) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca
2 Settimane: 10/11/2025 08/12/2025 05/01/2026 02/02/2026 02/03/2026 30/03/2026	Pasta agli aromi (1-6 [^]) Lenticchie (6 [^] -10 [^] -11 [^]) 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 [^] ,10 [^]) Formaggio (7) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Passato di verdure con cereali/crostini (1-6 [^] -7-10 [^] -11 [^]) Pesce* (1-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano (1-6 [^] -7) Polpette di pesce* (1-3-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca
3 Settimane: 17/11/2025 15/12/2025 12/01/2026 09/02/2026 09/03/2026	Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6 [^] ,7) Frittata (3-7) Carote julienne Pane (1) Frutta fresca	Vellutata di ceci e pasta (1-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Tris di verdure Pane (1) Frutta fresca	Lasagne al ragù* (1, 3, 6 [^] , 10 [^]) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso alla zucca (7-9) Pollo al forno (1-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Fagiolini*/ broccoli Pane (1) Frutta fresca	Pasta mimosa (1-6 [^] -7) Pesce* al forno (1-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Insalata mista con agrumi Pane (1) Frutta fresca
4 Settimane: 24/11/2025 22/12/2025 19/01/2026 16/02/2026 16/03/2026	Pasta integrale al pomodoro (1-6 [^] -7-10 [^]) Frittata/uova strapazzate (3-7) Carote Pane (1) Frutta fresca	Pastina con brodo di verdure (1-7-10 [^] -11 [^]) Pollo al forno (1-6 [^] -10 [^] -11 [^]) Spinaci/Cavolfiori/Broccoli* Pane (1) Frutta fresca	Pasta al pesto (1,6 [^] 7,9,10 [^]) Polpette di legumi e verdure (1-3-6 [^] -7-10 [^] -11 [^]) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1-7-10 [^] -11 [^]) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca	Riso al pomodoro (9) Hamburger di pesce* (1-3-4-6 [^] -10 [^] -11 [^]) 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



SETTIMANA

1

Settimane:
03/11/2025
01/12/2025
29/12/2025
26/01/2026
16/02/2026
16/03/2026

2

Settimane:
10/11/2025
08/12/2025
05/01/2026
02/02/2026
23/02/2026
23/03/2026

3

Settimane:
17/11/2025
15/12/2025
12/01/2026
09/02/2026
02/03/2026
30/03/2026

4

Settimane:
24/11/2025
22/12/2025
19/01/2026
09/02/2026
09/03/2026

Lunedì

Pasta al sugo di verdure (1[^],6[^],10[^])
Formaggio (7)
Fagiolini*
Pane (1)
Frutta fresca



Martedì

Passato di verdure con cereali (1-6[^]-7-10[^]-11[^])
Frittata (3-7)
Patate/ purè
Pane (1)
Frutta fresca



Mercoledì

Polenta (6[^])
Polpette di carne al sugo (9-6[^]-10[^]-11[^])
Finocchi
Pane integrale (1)
Frutta fresca



Giovedì

Vellutata di fagioli con pasta (1-6[^]-7-10[^]-11[^])
Carote in insalata e spinaci gratinati
Pane (1)
Frutta fresca



Venerdì

Risotto allo zafferano (7-9)
Tacchino arrosto (9)
Insalata verde
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta agli aromi (1-6[^])
Lenticchie (6[^]-10[^]-11[^])
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[^],10[^])
Formaggio (7)
Finocchi
Pane integrale (1)
Frutta fresca



Passato di verdure con cereali/crostini (1-6[^]-7-10[^]-11[^])
Lonza al forno
Patate
Pane (1)
Frutta fresca



Pasta olio e parmigiano (1-6[^]-7)
Formaggio (7) / uova (3-7)
Insalata mista
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6[^],7)
Frittata (3-7)
Carote julienne
Pane (1)
Frutta fresca



Vellutata di ceci e pasta (1-6[^]-10[^]-11[^])
Tris di verdure
Pane (1)
Frutta fresca



Lasagne al ragù* (1, 3, 6[^], 10[^])
Finocchi
Pane integrale (1)
Frutta fresca



Riso alla zucca (7-9)
Pollo al forno (1-6[^]-10[^]-11[^])
Fagiolini*/ broccoli
Pane (1)
Frutta fresca



Pasta mimosa (1-6[^]-7)
Formaggio (7)
Insalata mista con agrumi
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta integrale al pomodoro (1-6[^]-7-10[^])
Frittata/uova strapazzate (3-7)
Carote
Pane (1)
Frutta fresca



Pastina con brodo di verdure (1-7-10[^]-11[^])
Pollo al forno (1-6[^]-10[^]-11[^])
Spinaci/Cavolfiori/Broccoli*
Pane (1)
Frutta fresca



Pizza margherita (1-7-10[^]-11[^])
Insalata mista
Pane integrale (1)
Frutta fresca



Pasta al pesto (1,6[^]7,9,10[^])
Polpette di legumi e verdure(1-3-6[^]-7-10[^]-11[^])
Finocchi
Pane (1)
Frutta fresca



Riso al pomodoro (9)
Uova (3-7)
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