

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025
Trescore Balneario – **NO CARNE**
NO PESCE NO FORMAGGIO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano no latte e formaggio Uova strapazzate no latte e formaggio Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Ceci all'olio Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine no latte e formaggio Polpette veg Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo no latte e formaggio Piselli all'olio Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto di basilico no latte e formaggio Lenticchie al pomodoro Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Piselli all'olio Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro no latte e formaggio Ceci all'olio Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al pomodoro Frittata prezzemolata no latte e formaggio Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne al pesto di basilico no latte e formaggio Piselli* in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio no grana Lenticchie all'olio Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi Ceci all'olio Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo alla contadina Rotolo di frittata no latte e formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta Lenticchie all'olio Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano no latte e formaggio Piselli all'olio Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata no latte e formaggio Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con farro no latte e formaggio Lenticchie all'olio Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca no latte e formaggio Polpette veg Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* al vapore Elicoidali al ragù di piselli Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio no grana Ceci in umido Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025
Trescore Balneario – **NO CARNE**
NO PESCE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Chicche di patate al pomodoro Ceci all'olio Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine Edamer Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo Piselli all'olio Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Formaggio Primo sale/Edamer Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro Ceci all'olio Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al pomodoro Frittata prezzemolata Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne al pesto Piselli* in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Lenticchie all'olio Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo alla contadina Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta Lenticchie all'olio Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola Pisello all'olio Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con farro Scamorza dolce Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino Polpette veg Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* gratinati Elicoidali al ragù di piselli Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio e grana Ceci in umido Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trescore Balneario – **NO CARNE**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Chicche di patate al pomodoro Filetto di platessa* gratinata Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine Edamer Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo Tonno all'olio Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Formaggio Primo sale/Edamer Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro Ceci all'olio Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al pomodoro Frittata prezzemolata Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne al pesto Piselli* in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo alla contadina Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta Lenticchie all'olio Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola Limanda * gratinata Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con farro Scamorza dolce Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino Totani* dorati Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* gratinati Elicoidali al ragù di piselli Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio e grana Ceci in umido Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trescore Balneario – **VEGANO**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano no latte e formaggio Piselli all'olio Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Ceci all'olio Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine no latte e formaggio Polpette veg Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo no latte e formaggio Piselli all'olio Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto di basilico no latte e formaggio Lenticchie al pomodoro Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Piselli all'olio Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro no latte e formaggio Ceci all'olio Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al pomodoro Hamburger veg Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne al pesto di basilico no latte e formaggio Piselli* in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio no grana Lenticchie all'olio Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi Ceci all'olio Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo alla contadina Hamburger veg Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta Lenticchie all'olio Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano no latte e formaggio Piselli all'olio Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Piselli in umido Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con farro no latte e formaggio Lenticchie all'olio Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca no latte e formaggio Polpette veg Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* al vapore Elicoidali al ragù di piselli Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio no grana Ceci in umido Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trescore Balneario - CELIACO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Pasta SG allo zafferano SG Uova strapazzate SG Fagiolini *all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Chicche di patate SG al pomodoro Filetto di platessa* gratinata SG Carote* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Risotto SG alle zucchine Formaggio Asiago SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Vellutata d'inverno* con riso SG Arrosto di vitello SG Patate* al forno SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Pasta SG al pesto SG Piselli in umido SG Zucchine* gratinate SG Pane SG Frutta fresca SG</p>
2	<p>Pasta SG pomodoro e broccoli* SG Formaggio Primo sale/Edamer SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Crema di verdure con riso SG Fusi di pollo SG (Infanzia : straccetti di pollo dorati SG) Fagiolini*all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Pasta SG al pomodoro Frittata prezzemolata SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Pasta SG al pesto SG Piselli* in umido SG Carote* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Riso olio e grana SG Bocconcini di halibut* dorati SG Biete* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG</p>
3	<p>Pasta SG con pomodoro, olive e capperi SG Mozzarelline SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Pastina SG in brodo vegetale SG Piselli in umido SG Carote* al forno SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Riso SG alla contadina Rotolo di frittata al formaggio SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Polenta SG Bocconcini di tacchino in umido SG Zucchine* trifolate SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Risotto SG zafferano e robiola SG Limanda * gratinata SG Spinaci* al formaggio SG Pane SG Frutta fresca SG</p>
4	<p>Pasta SG al pomodoro Frittata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta Fresca SG</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con riso SG Scamorza dolce SG Fagiolini* al vapore SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino SG Totani* dorati SG (limanda* gratinata SG per infanzia) Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Cavolfiori* gratinati SG Pasta SG al ragù Pane SG Frutta fresca SG</p>	<p>Pasta SG olio e grana Piselli in umido SG Melanzane* a funghetto SG Pane SG Frutta fresca SG</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trescore Balneario -NO FRUTTA SECCA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Filetto di platessa* gratinata Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine Edamer Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo Arrostito di vitello Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Pasta all'olio Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Formaggio Primo sale/Edamer Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro Fusi di pollo (Infanzia : straccetti di pollo dorati) Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al pomodoro Frittata prezzemolata Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne all'olio Piselli* in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Pasta con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo alla contadina Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta Bocconcini di tacchino in umido Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola Limanda * gratinata Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con farro Scamorza dolce Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino Totani* dorati (limanda* gratinata per infanzia) Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* gratinati Elicoidali al ragù Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio e grana Ceci in umido Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trescore Balneario - CELIACO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG allo zafferano SG Uova strapazzate SG Fagiolini *all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Chicche di patate SG al pomodoro Filetto di platessa* gratinata SG Carote* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG alle zucchine Edamer SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca SG	Vellutata d'inverno* con riso SG Arrosto di vitello SG Patate* al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Piselli in umido SG Zucchine* gratinate SG Pane SG Frutta fresca SG
2	Pasta SG pomodoro e broccoli* SG Formaggio Primo sale/Edamer SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdure con riso SG Fusi di pollo SG (Infanzia : straccetti di pollo dorati SG) Fagiolini*all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Frittata prezzemolata SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Piselli* in umido SG Carote* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso olio e grana SG Bocconcini di halibut* dorati SG Biete* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
3	Pasta SG con pomodoro, olive e capperi SG Mozzarelline SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pastina SG in brodo vegetale SG Piselli in umido SG Carote* al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG alla contadina Rotolo di frittata al formaggio SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Polenta SG Bocconcini di tacchino in umido SG Zucchine* trifolate SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG zafferano e robiola SG Limanda * gratinata SG Spinaci* al formaggio SG Pane SG Frutta fresca SG
4	Pasta SG al pomodoro Frittata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta Fresca SG	Vellutata di carote e piselli* con riso SG Scamorza dolce SG Fagiolini* al vapore SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto zucca* e stracchino SG Totani* dorati SG (limanda* gratinata SG per infanzia) Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Cavolfiori* gratinati SG Pasta SG al ragù Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG olio e grana Piselli in umido SG Biete* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trescore Balneario- NO LATTE E DERIVATI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Riso allo zafferano- no latte e formaggio Uova strapazzate- no latte e formaggio Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Filetto di platessa* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine – no latte e formaggio Lonza al vapore Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo- no latte e formaggio Arrostito di vitello Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto di basilico- no latte e formaggio Lenticchie al pomodoro Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Pesce al vapore Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro- no latte e formaggio Fusi di pollo (Infanzia : straccetti di pollo dorati) Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al pomodoro Frittata prezzemolata-no latte e formaggio Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne al pesto di basilico- no latte e formaggio Piselli* in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio no grana Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi Pesce al vapore Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo alla contadina Rotolo di frittata -no latte e formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta Bocconcini di tacchino in umido Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano-no latte e formaggio Limanda * al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata no latte e formaggio Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con farro-no latte e formaggio Tacchino al vapore Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca*- no latte e formaggio Totani* dorati (limanda* al vapore per infanzia) Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* al vapore Elicoidali al ragù Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio no formaggio Ceci in umido Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trescore Balneario - NO UOVA E DERIVATI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano-no grana Pollo al vapore Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro – no grana Filetto di platessa* gratinata Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine – no grana Edamer Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo- no grana Arrosto di vitello Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto di basilico- no grana Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli*- no grana Formaggio Primo sale/Edamer Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro-no grana Fusi di pollo (Infanzia : straccetti di pollo dorati) Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al pomodoro Pesce al vapore Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne al pesto di basilico- no grana Piselli* in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio no grana Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi-no grana Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale-no grana Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo alla contadina-no grana Formaggio fresco Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta-no grana Bocconcini di tacchino in umido Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola –no grana Limanda * gratinata Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro- no grana Formaggio fresco Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con anellini- no grana Scamorza dolce Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino-no grana Totani* dorati (limanda* gratinata per infanzia) Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* gratinati Elicoidali al ragù- no grana Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio no grana Ceci in umido Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.