

Scuole del Comune di Trezzo sull'Adda - CELIACO

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore dal 13 aprile 2026

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta sg in salsa aurora (pomodoro e besciamella) sg Piselli sg Fagiolini* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg al pomodoro e pesto sg Scamorza dolce sg Insalata verde sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg alla crema di zafferano Frittata con patate sg Spinaci* gratinati sg Pane sg Frutta fresca sg	Riso all'olio e grana sg Arrosto di Vitellone sg Carote* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Vellutata di verdure con riso sg Filetto di limanda* impanata sg Pomodori sg Pane sg Frutta Fresca sg
2	Pasta sg all'ortolana sg Mozzarella sg Insalata verde sg Pane sg Frutta fresca sg	Pastina sg in brodo vegetale sg Coscia di pollo al forno sg (bocconcini di pollo per scuola dell'infanzia) Zucchine* e patate* sg Pane sg Frutta Fresca sg	Pasta sg olio e grana sg Rotolo di frittata prosciutto e formaggio sg Fagiolini* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg (macedonia Infanzia e Concesa)	Pasta sg pomodoro e olive sg Bocconcini di tacchino panati sg Spinaci* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg (macedonia per P.Italia e secondaria)	Riso allo zafferano sg Totani* dorati sg Carote*, piselli* e mais sg Pane sg Frutta fresca sg
3	Infanzia, secondaria e Concesa : Carote julienne e mais sg Pizza margherita sg Grissini sg Frutta fresca sg Primaria P.Italia: pasta sg al pomodoro sg Uova sode sg Carote julienne e mais sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg al pesto, patate* e fagiolini* sg Bastoncini di pesce* sg Pomodori in insalata sg Pane sg Frutta Fresca sg	Primaria P.Italia Carote julienne e mais sg Pizza margherita sg Grissini sg Frutta fresca sg Infanzia, Secondaria e Concesa:: pasta sg al pomodoro sg Uova sode sg Carote julienne e mais sg Pane sg Frutta fresca sg	Vellutata di verdure con riso sg Arrosto di vitellone sg Patate* al forno sg Pane sg Frutta fresca sg	Risotto con robiola sg Piselli SG Spinaci all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) sg Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) sg Cetrioli sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg con pesto di zucchine sg Arrosto di tacchino al rosmarino sg Spinaci all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Gnocchi sg al pomodoro Boccocchini di Halibut* dorato sg Pomodori in insalata sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg con pomodoro e ricotta sg Cotoletta di pollo sg Insalata verde sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg olio e grana sg Tortino di verdure sg Carote julienne sg Pane sg Frutta fresca sg

L'elenco degli allergeni presenti 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 di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
 NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO

Scuole del Comune di Trezzo sull'Adda – NO LATTE E DERIVATI

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore dal 13 aprile 2026

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini all'olio - no grana Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro no grana Fettina di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Riso alla crema di zafferano – no latte e grana Frittata con patate – no latte e grana Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca	Riso all'olio - no grana Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo – no grana Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana – no grana Tonno all'olio Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale – no grana Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuola dell'infanzia) Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio - no grana Rotolo di frittata prosciutto – no formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca (macedonia Infanzia e Concesa)	Fusilli pomodoro e olive – no grana Bocconcini di tacchino panati Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca (macedonia per P.Italia e secondaria)	Riso allo zafferano – no latte e grana Totani* dorati Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	Infanzia, secondaria e Concesa : Carote julienne e mais Focaccia crackers Frutta fresca Primaria P.Italia: Penne al pomodoro – no grana Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Penne integrali al pesto di basilico con patate* e fagiolini* - no grana Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Primaria P.Italia Carote julienne e mais Focaccia crackers Frutta fresca Infanzia, Secondaria e Concesa:: Penne al pomodoro – no grana Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini- no grana Arrosto di vitellone Patate* al forno Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano – no latte e formaggio Lenticchie al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) – no grana Tonno all'olio Cetrioli Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine - no grana Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro – no grana Bocconcini di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro – no grana Cotoletta di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio no grana Tortino di legumi o farinata di ceci no latte e grana Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti 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 di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO

Scuole del Comune di Trezzo sull'Adda – NO UOVA E DERIVATI

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore dal 13 aprile 2026

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedani in salsa aurora (pomodoro e besciamella) – no grana Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro – no grana Scamorza dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano – no grana Lonza al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'olio no grana Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo - no grana Filetto di limanda* impanata – no uovo e grana Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana - no grana Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale - no grana Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuola dell'infanzia) Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio no grana Formaggio fresco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca (macedonia Infanzia e Concesa)	Fusilli pomodoro e olive - no grana Bocconcini di tacchino panati – no uovo no grana Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca (macedonia per P.Italia e secondaria)	Riso allo zafferano- no grana Totani* dorati Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	Infanzia, secondaria e Concesa : Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca Primaria P.Italia: Penne al pomodoro - no grana Formaggio fresco Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Penne integrali all'olio con patate* e fagiolini* Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Primaria P.Italia Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca Infanzia, Secondaria e Concesa:: Penne al pomodoro – no grana Formaggio fresco Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini - no grana Arrosto di vitellone Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola- no grana Lenticchie al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) - no grana Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Cetrioli Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine - no grana Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro- no grana Bocconcini di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro e ricotta - no grana Cotoletta di pollo – no uovo e grana Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio no grana Tortino di legumi o farinata di ceci – no uovo e grana Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti 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 di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO

Scuole del Comune di Trezzo sull'Adda-IN BIANCO

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore dal 13 aprile 2026

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Pasta olio e grana Merluzzo* al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Lonza* al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Vitello al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Filetto di limanda* al vapore Zucchine al vapore Pane Frutta Fresca
2	Penne olio e grana Merluzzo* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Zucchine* al vapore Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Limanda* al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli olio e grana Fettina di lonza al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Totani* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca
3	Penne olio e grana Pollo al vapore Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* al vapore Zucchine* all'olio Pane Frutta Fresca	Penne olio e grana Lonza al vapore Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Biete* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Limanda al vapore Spinaci all'olio Pane Frutta fresca
4	Riso olio e grana Limanda* al vapore Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tacchino al vapore Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Bocconcini di Halibut* all'olio Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Pollo all'olio Biete* all'olio Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Lonza* al vapore Carote all'olio Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti 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 di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO

Scuole del Comune di Trezzo sull'Adda-NO CARNE

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore dal 13 aprile 2026

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedani in salsa aurora (pomodoro e besciamella) Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro e pesto Scamorza dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata con patate Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Formaggio fresco Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Tonno all'olio Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Rotolo di frittata e formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca (macedonia Infanzia e Concesa)	Fusilli pomodoro e olive Lenticchie all'olio Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca (macedonia per P.Italia e secondaria)	Riso allo zafferano Totani* dorati Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	Infanzia, secondaria e Concesa : Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca Primaria P.Italia: Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Penne integrali al pesto, patate* e fagiolini* Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Primaria P.Italia Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca Infanzia, Secondaria e Concesa:: Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Formaggio fresco Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola Lenticchie al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Cetrioli Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine ceci Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro e ricotta mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Tortino di legumi o farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti 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 di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO

Scuole del Comune di Trezzo sull'Adda-NO FRUTTA SECCA

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2025
4 settimane in vigore dal 17 settembre 2025

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Sedani in salsa aurora (pomodoro e besciamella) Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scamorza dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata con patate Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Pasta all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuola dell'infanzia) Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca	Fusilli pomodoro e olive Hamburger di manzo al pomodoro Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca (macedonia Infanzia e Concesa)	Mezze penne olio e grana Rotolo di frittata prosciutto e formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca (macedonia per P.Italia e secondaria)	Riso allo zafferano Totani* dorati Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	Infanzia, secondaria e Concesa : Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca Primaria P.Italia: Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di basilico, patate* e fagiolini* Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Primaria P.Italia Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca Infanzia, Secondaria e Concesa:: Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Arrosto di vitellone Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola Lenticchie al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Cetrioli Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro e ricotta Cotoletta di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Tortino di legumi o farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti 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 di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO



Trezzo sull'Adda – NO LEGUMI NO SPINACI

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2025
4 settimane in vigore dal 17 settembre 2025

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedani in salsa aurora (pomodoro e besciamella) Merluzzo al vapore Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro e pesto Scamorza dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata con patate Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo- no legumi no spinaci Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana (no spinaci e legumi) Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuola dell'infanzia) Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca	Fusilli pomodoro e olive Hamburger di manzo al pomodoro Pomodori Pane Frutta fresca (macedonia Infanzia e Concesa)	Mezze penne olio e grana Rotolo di frittata prosciutto e formaggio zucchine* all'olio Pane integrale Frutta fresca (macedonia per P.Italia e secondaria)	Riso allo zafferano Totani* dorati Carote* e mais no piselli Pane Frutta fresca
3	Infanzia, secondaria e Concesa : Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca Primaria P.Italia: Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Penne integrali al pesto, patate* no fagiolini Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Primaria P.Italia Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca Infanzia, Secondaria e Concesa:: Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini - no legumi no spinaci Arrosto di vitellone Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola Tonno all'olio Zucchine all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Cetrioli Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine Arrosto di tacchino al rosmarino Zucchine all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Filetto di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro e ricotta Cotoletta di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Torino di verdure (no legumi e spinaci) Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti 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 di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario. NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.