

NO LATTE



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 28/09/2026 26/10/2026	Focaccia no latte (1^,10^,11^) Affettato no latte Pomodori Grissini no latte (1, 6^,10^, 11^) Frutta fresca	Crema di verdure con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Pollo al forno (1,6^,10^,11^) Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6^, 10^) Frittata/ uova strapazzate no latte/form. (3) Fagiolini* Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine (1, 6^, 10^) Polpette di legumi e verdure no latte/form. (1,3,6^,10^,11^) Insalata mista con cetrioli Pane (1) Frutta fresca	Riso e zafferano besciamella veg (1,9,6^,10^) Platessa* panata (1,4,6^,10^,11^) Carote julienne Pane (1) Yogurt veg
2 Settimane: 07/09/2026 05/10/2026	Pasta integrale al basilico (1,6^, 10^) Frittata/frittata con zucchine no latte/form. (3) Carote Pane (1) Frutta	Vellutata di zucchine con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Tacchino (1,6^,10^,11^) Patate Pane (1) Frutta fresca	Gnocchetti al pomodoro (1,10^) Ceci brasati (1^,6^,10^,11^) Zucchine Pane integrale (1) Budino veg	Lasagne al ragù* besciamella veg (1,3,6^,10^) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico (1, 6^, 10^) Merluzzo* al forno (1,4,6^,10^,11^) Insalata Pane (1) Frutta fresca
3 Settimane: 14/09/2026 12/10/2026	Riso cremoso al basilico besciamella veg (1,9,6^,10^) Pesce (4) / legumi (1^,6^,10^,11^) Tris verdure Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora besciamella veg (1,9,6^,10^) Hamburger di vitellone (1,3,6^,10^,11^) Insalata Pane (1) Frutta fresca	Pizza rossa (1,10^, 11^) Pesce (4) / carne Zucchine Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta	Lasagne con lenticchie* besciamella veg (1,3,9,6^,10^,11^) Carote Pane (1) Frutta fresca	Pasta olio e salvia (1,6^, 10^) Burger* di platessa no latte/ form. (1,4,6^,10^,11^) Pomodori Pane (1) Yogurt veg
4 Settimane: 21/09/2026 19/10/2026	Pasta pomodoro e piselli* (1, 6^, 10^) ½ porzione affettato Insalata mista Pane (1) Budino veg	Pasta al basilico (1,6^, 10^) Carne/ uova no latte/ form. (3) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6^, 10^) Limanda* al forno (1,4,6^,10^,11^) Carote Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso e prezzemolo (9) Lonza al forno (1,6^,10^,11^) Fagiolini* e patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano besciamella veg (1,6^, 10^) Frittata no latte/ form. (3) Spinaci* no latte/ form Pane (1) Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale

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

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:



BIOLOGICO:



EQUO E SOLIDALE:



MSC:

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): almeno il 50%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: almeno il 50%
- CARNE BOVINA: almeno il 50%
- CARNE AVICOLA: almeno il 20%
- CARNE SUINA: almeno il 10%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- PROSCIUTTO COTTO: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%

- BANANE

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA

pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 28/09/2026 26/10/2026	Focaccia s/g (10 [^] ,11 [^]) Affettato Pomodori Grissini s/g (6 [^] ,10 [^] , 11 [^] ,13 [^]) Frutta fresca	Crema di verdure con riso/ pasta s/g (9,6 [^]) Pollo al forno pangr. s/g (6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Patate Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g al pomodoro (6 [^]) Frittata/ uova strapazzate (3,7) Fagiolini* Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g in crema di zucchine (6 [^]) Polpette di di legumi gelo s/g e verdure pangr. s/g (3,6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Insalata mista con cetrioli Pane s/g Frutta fresca	Riso e zafferano besciamella s/g (1,7,9,6 [^] ,10 [^]) Platessa* panata pangr. s/g (4,6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Carote julienne Pane s/g Yogurt (7)
2 Settimane: 07/09/2026 05/10/2026	Pasta s/g al pesto (7,6 [^]) Frittata/frittata con zucchine (3,7) Carote Pane s/g Frutta	Vellutata di zucchine con riso/ pasta s/g (9,6 [^]) Tacchino pangr. s/g (6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Patate Pane s/g Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta (7,6 [^] ,10 [^]) Legumi gelo s/g (6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Zucchine Pane s/g Budino (7)	Lasagne al ragù*(3,7,6 [^] ,10 [^]) Pomodori Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g pomodoro e basilico (6 [^]) Merluzzo* al forno pangr. s/g (4,6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Insalata Pane s/g Frutta fresca
3 Settimane: 14/09/2026 12/10/2026	Riso cremoso al basilico besciamella s/g (7,9,6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Formaggio (7) Tris verdure Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g in salsa aurora besciamella s/g (7,6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Hamburger di vitellone pangr. s/g (3,6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Insalata Pane s/g Frutta fresca	Pizza margherita (7,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Zucchine Grissini s/g (6 [^] ,10 [^] , 11 [^] ,13 [^]) Frutta	Pasta s/g con legumi* gelo s/g (3,7,9,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Carote Pane s/g Frutta fresca	Ravioli s/g burro e salvia (3, 7, 4 [^] ,6 [^] , 9 [^]) Burger* di platessa pangr. s/g (4,6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Pomodori Pane s/g Yogurt (7)
4 Settimane: 21/09/2026 19/10/2026	Pasta s/g pomodoro e piselli* gelo s/g (6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) ½ porzione affettato Insalata mista Pane s/g Budino (7)	Pasta s/g al pesto (7,6 [^] , 10 [^]) Formaggio (7) Pomodori Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g al pomodoro (6 [^] , 10 [^]) Limanda* al forno pangr. s/g (4,6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Carote Pane s/g Frutta fresca	Riso e prezzemolo (9) Lonza al forno pangr. s/g (6 [^] ,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Fagiolini* e patate Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g zucchine e zafferano besciamella s/g (6 [^] ,7,10 [^] ,11 [^] ,13 [^]) Frittata con formaggio (3,7) Spinaci* (7) Pane s/g Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale

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

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:



BIOLOGICO:



EQUO E SOLIDALE:



MSC:

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): almeno il 50%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: almeno il 50%
- CARNE BOVINA: almeno il 50%
- CARNE AVICOLA: almeno il 20%
- CARNE SUINA: almeno il 10%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- PROSCIUTTO COTTO: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%

- BANANE

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA

pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC

SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
 1 Settimane: 28/09/2026 26/10/2026		Focaccia (1^,10^,11^) Formaggio (7) Pomodori Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta fresca	Crema di verdure con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Pesce (4) Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6^, 10^) Frittata/ uova strapazzate (3,7) Fagiolini* Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine (1, 6^, 10^) Polpette di legumi e verdure (1,3,6^,10^,11^) Insalata mista con cetrioli Pane (1) Frutta fresca	Riso e zafferano (1,7,9,6^,10^) Platessa* panata (1,4,6^,10^,11^) Carote julienne Pane (1) Yogurt (7)
	2	Pasta integrale al pesto (1,7,6^, 10^) Frittata/frittata con zucchine (3,7) Carote Pane (1) Frutta	Vellutata di zucchine con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Formaggio (7) Patate Pane (1) Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta (1,7,10^) Ceci brasati (1^,6^,10^,11^) Zucchine Pane integrale (1) Budino (7)	Lasagne ai legumi* (1,3,7,6^,10^,11^) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico (1, 6^, 10^) Merluzzo* al forno (1,4,6^,10^,11^) Insalata Pane (1) Frutta fresca
	3	Riso cremoso al basilico (1,7,9,6^,10^) Formaggio (7) Tris verdure Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora (1,7,9,6^,10^) Uova Insalata Pane (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1, 7, 10^, 11^) Zucchine Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta	Lasagne con lenticchie* (1,3,7,9,6^,10^,11^) Carote Pane (1) Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia (1, 3, 7, 4^,6^, 9^) Burger* di platessa (1,4,6^,10^,11^) Pomodori Pane (1) Yogurt (7)
	4	Pasta pomodoro e piselli*(1, 6^, 10^) ½ porzione formaggio (7) Insalata mista Pane (1) Budino (7)	Pasta al pesto (1,7,6^, 10^) Formaggio (7) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6^, 10^) Limanda* al forno (1,4,6^,10^,11^) Carote Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso e prezzemolo (9) Legumi (1^,6^,10^,11^) / formaggio (7) Fagiolini* e patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano (1, 7,6^, 10^) Frittata con formaggio (3,7) Spinaci* (7) Pane (1) Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale

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

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:

 **BIOLOGICO:**

 **EQUO E SOLIDALE:**

 **MSC:**

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): almeno il 50%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: almeno il 50%
- CARNE BOVINA: almeno il 50%
- CARNE AVICOLA: almeno il 20%
- CARNE SUINA: almeno il 10%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- PROSCIUTTO COTTO: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%

- BANANE

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA

pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC

SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Settimane: 28/09/2026 26/10/2026	Focaccia (1^,10^,11^) Formaggio (7) Pomodori Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta fresca	Crema di verdure con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Pollo al forno (1,6^,10^,11^) Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6^, 10^) Frittata/ uova strapazzate (3,7) Fagiolini* Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine (1, 6^, 10^) Polpette di legumi e verdure (1,3,6^,10^,11^) Insalata mista con cetrioli Pane (1) Frutta fresca	Riso e zafferano (1,7,9,6^,10^) Platessa* panata (1,4,6^,10^,11^) Carote julienne Pane (1) Yogurt (7)
2	Settimane: 07/09/2026 05/10/2026	Pasta integrale al pesto (1,7,6^, 10^) Frittata/frittata con zucchine (3,7) Carote Pane (1) Frutta	Vellutata di zucchine con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Tacchino (1,6^,10^,11^) Patate Pane (1) Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta (1,7,10^) Ceci brasati (1^,6^,10^,11^) Zucchine Pane integrale (1) Budino (7)	Lasagne al ragù*(1,3,7,6^,10^) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico (1, 6^, 10^) Merluzzo* al forno (1,4,6^,10^,11^) Insalata Pane (1) Frutta fresca
3	Settimane: 14/09/2026 12/10/2026	Riso cremoso al basilico (1,7,9,6^,10^) Formaggio (7) Tris verdure Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora (1,7,9,6^,10^) Uova Insalata Pane (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1, 7, 10^, 11^) Zucchine Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta	Lasagne con lenticchie* (1,3,7,9,6^,10^,11^) Carote Pane (1) Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia (1, 3, 7, 4^,6^, 9^) Burger* di platessa (1,4,6^,10^,11^) Pomodori Pane (1) Yogurt (7)
4	Settimane: 21/09/2026 19/10/2026	Pasta pomodoro e piselli* (1, 6^, 10^) ½ porzione formaggio (7) Insalata mista Pane (1) Budino (7)	Pasta al pesto (1,7,6^, 10^) Formaggio (7) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6^, 10^) Limanda* al forno (1,4,6^,10^,11^) Carote Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso e prezzemolo (9) Legumi (1^,6^,10^,11^) / formaggio (7) Fagiolini* e patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano (1, 7,6^, 10^) Frittata con formaggio (3,7) Spinaci* (7) Pane (1) Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale

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

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:



BIOLOGICO:



EQUO E SOLIDALE:



MSC:

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): almeno il 50%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: almeno il 50%
- CARNE BOVINA: almeno il 50%
- CARNE AVICOLA: almeno il 20%
- CARNE SUINA: almeno il 10%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- PROSCIUTTO COTTO: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%

- BANANE

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA

pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC