

SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	1 Settimane: 28/09/2026 26/10/2026	Focaccia Formaggio Pomodori Grissini Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Pollo al forno Patate Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Platessa* panata Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di legumi e verdure Insalata mista con cetrioli Pane Frutta fresca	Riso e zafferano Frittata/ uova strapazzate Carote julienne Pane Frutta fresca
	2 Settimane: 07/09/2026 05/10/2026	Pasta integrale al pesto Mozzarella Carote Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchini con cereali Tacchino arrosto Patate Pane Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta Burger di legumi Spinaci Pane integrale Frutta fresca	Lasagne al ragù* Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* al forno Insalata Pane Frutta fresca
	3 Settimane: 14/09/2026 12/10/2026	Riso cremoso al basilico Formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca	Lasagne con lenticchie* Carote Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita Zucchini Grissini Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Burger di platessa* Pomodori Pane Frutta fresca
	4 Settimane: 21/09/2026 19/10/2026	Pasta pomodoro e piselli ½ porzione di affettato Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Limanda* al forno Carote Pane integrale Frutta fresca	Riso e prezzemolo Legumi/ formaggio Fagiolini* e patate Pane Frutta fresca	Pasta zucchini e zafferano Frittata con formaggio Spinaci* Pane Frutta fresca

 Giornata alimentare con piatti da materie prime di origine biologica
 pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC

* 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.

CELIACHIA

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

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

* 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.

NO CARNE

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

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

* 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.



NO LATTE

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

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

* 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.