

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b> Settimane: 06/04/2026 04/05/2026 01/06/2026 29/06/2026	Focaccia/ pizza Affettato Pomodori Grissini Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Pollo al forno Patate Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Pasta in crema di zucchini Polpette di legumi e verdure Insalata mista con cetrioli Pane Frutta fresca	Riso e zafferano Platessa* panata Carote julienne Pane Yogurt
<b>2</b> Settimane: 13/04/2026 11/05/2026 08/06/2026	Pasta integrale al pesto Frittata/frittata con zucchini Carote Pane Frutta fresca/ mousse	Vellutata di zucchini con cereali Tacchino Patate Pane Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta Ceci brasati Zucchini Pane integrale Budino	Lasagne al ragù* Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* al forno Insalata Pane Frutta fresca
<b>3</b> Settimane: 20/04/2026 18/05/2026 15/06/2026	Riso cremoso al basilico Formaggio Tris verdure Pane Frutta fresca	Pasta in salsa aurora Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca	Pizza margherita ½ porzione formaggio Zucchini Grissini Frutta	Lasagne con lenticchie* Carote Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Burger* di platessa Pomodori Pane Yogurt
<b>4</b> Settimane: 27/04/2026 25/05/2026 22/06/2026	Pasta pomodoro e piselli ½ porzione di affettato Insalata mista Pane Budino	Pasta al pesto Formaggio 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/ mousse	Pasta zucchini e zafferano Frittata con formaggio Spinaci* Pane Frutta fresca

\*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