

SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	1 Settimane: 28/09/2026 26/10/2026	Focaccia Prosciutto cotto 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 zucchine 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 Zucchine 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 Lonza al forno Fagiolini* e patate Pane Frutta fresca	Pasta zucchine 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.