





SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b> Settimane: 06/04/2026 04/05/2026 01/06/2026 29/06/2026	Pasta integrale al pomodoro Frittata/ uova strapazzate Fagiolini* Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali <b>Legumi</b> Patate Pane Frutta fresca	Focaccia <b>Formaggio</b> Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine Polpette di legumi e verdure Insalata mista con cetrioli Pane Frutta fresca	Riso e zafferano <b>Uova</b> Carote julienne Pane Frutta fresca 
<b>2</b> Settimane: 13/04/2026 11/05/2026 08/06/2026	Pasta integrale al pesto Frittata/frittata con zucchine Carote Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine con cereali <b>Formaggio</b> Patate Pane Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta Burger di legumi Zucchine Pane integrale Frutta fresca	Lasagne* <b>ai legumi</b> Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana <b>Uova/ formaggio</b> 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 integrale in salsa aurora <b>Uova</b> Insalata Pane Frutta fresca	Pizza margherita Zucchine Pane integrale Frutta fresca	Lasagne con lenticchie* Carote Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia <b>Formaggio/ uova</b> Pomodori Pane Frutta fresca 
<b>4</b> Settimane: 27/04/2026 25/05/2026 22/06/2026	Pasta agli aromi Piselli brasati* Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro <b>Uova</b> Carote Pane integrale Frutta fresca	Riso e prezzemolo <b>Legumi/ formaggio</b> 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.

**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:**

**BIOLOGICO:**

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): 100%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: 100%
- CARNE BOVINA: 100%
- CARNE AVICOLA: 100%
- CARNE SUINA: 100%
- FORMAGGI: 100% - PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi: 40%
- PASTA FRESCA: 100%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: 40%
- POLPA POMODORO: 100%

 **EQUO E SOLIDALE:**  
 - BANANE