



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 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 Pollo al forno Patate Pane Frutta fresca	Focaccia Affettato Pomodori Grissini Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine Polpette di legumi e verdure Insalata mista con cetrioli Pane Frutta fresca	Riso e zafferano Platessa* panata Carote julienne Pane Frutta fresca 
2 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 Tacchino arrosto Patate Pane Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta Burger di legumi Zucchine Pane integrale Frutta fresca	Lasagne al ragù* Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* al forno Insalata Pane Frutta fresca 
3 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 Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca	Pizza margherita Zucchine Grissini Frutta fresca	Lasagne con lenticchie* Carote Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Platessa* panata Pomodori Pane Frutta fresca 
4 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 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

 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