

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 28/09/2026 26/10/2026	Pasta integrale al pomodoro Frittata/ uova strapazzate Fagiolini* Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Pollo al forno Patate Pane Frutta fresca	Riso alla parmigiana Tonno Pomodori Grissini Frutta fresca	Pasta in crema di zucchini Polpette di legumi e verdure Insalata mista con cetrioli Pane Frutta fresca	Riso e zafferano Platessa* panata/ formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca
2 Settimane: 07/09/2026 05/10/2026	Pasta integrale al pesto Frittata/frittata con zucchini Carote Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchini con orzo Tacchino arrosto Patate Pane Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta Burger di legumi Zucchini Pane integrale Frutta fresca	Lasagne al ragù* Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* al forno Insalata Pane Frutta fresca
3 Settimane: 14/09/2026 12/10/2026	Riso cremoso al basilico Formaggio Tris verdure Pane Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca	Pizza margherita Zucchini Grissini Frutta fresca	Lasagne con lenticchie* Carote Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Platessa* panata Pomodori Pane Frutta fresca
4 Settimane: 21/09/2026 19/10/2026	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	Minestra di prezzemolo con orzo Polpette di tacchino Fagiolini* e patate Pane Frutta fresca	Pasta zucchini 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