

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 06/04/2026 04/05/2026 01/06/2026 29/06/2026	Pasta s/g al pomodoro Frittata/ uova strapazzate Fagiolini* Pane s/g Frutta fresca	Crema di verdure con riso/ pasta s/g Pollo al forno pangr. s/g Patate Pane s/g Frutta fresca	Focaccia s/g Affettato s/g Pomodori Grissini s/g Frutta fresca	Pasta s/g in crema di zucchine s/g Polpette di legumi gelo s/g e verdure pangr. s/g Insalata mista con cetrioli Pane s/g Frutta fresca	Riso e zafferano besciamella s/g Platessa* panata pangr. s/g Carote julienne Pane s/g Frutta fresca
2 Settimane: 13/04/2026 11/05/2026 08/06/2026	Pasta s/g al pesto Frittata/frittata con zucchine Carote Pane s/g Frutta fresca	Vellutata di zucchine con riso/ pasta s/g Tacchino arrosto pangr. s/g Patate Pane s/g Frutta fresca	Gnocchetti s/g pomodoro e ricotta Burger di legumi gelo s/g pangr. s/g Zucchine Pane s/g Frutta fresca	Lasagne al ragù* s/g Pomodori Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g olio e grana Merluzzo* al forno pangr. s/g Insalata Pane s/g Frutta fresca
3 Settimane: 20/04/2026 18/05/2026 15/06/2026	Riso cremoso al basilico besciamella s/g Formaggio Tris verdure Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g in salsa aurora besciamella s/g Hamburger di vitellone pangr. s/g Insalata Pane s/g Frutta fresca	Pizza margherita s/g Zucchine Grissini s/g Frutta fresca	Pasta s/g con legumi* gelo s/g Carote Pane s/g Frutta fresca	Ravioli s/g burro e salvia Platessa* panata pangr. s/g Pane s/g Frutta fresca
4 Settimane: 27/04/2026 25/05/2026 22/06/2026	Pasta s/g agli aromi Piselli brasati* gelo s/g Insalata mista Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g al pesto Formaggio Pomodori Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g al pomodoro Limanda* al forno pangr. s/g Carote Pane s/g Frutta fresca	Riso e prezzemolo Lonza al forno pangr. s/g Fagiolini* e patate Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g zucchine e zafferano besciamella s/g Frittata con formaggio Spinaci* Pane s/g 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