

NO CARNE

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 Pesce Patate Pane Frutta fresca	Focaccia Formaggio 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 Formaggio Patate Pane Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta Burger di legumi Zucchine Pane integrale Frutta fresca	Lasagne* ai legumi 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 Uova 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 Legumi/ formaggio 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