

**NO LATTE**

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 <b>no latte/ form.</b> Fagiolini* Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Pollo al forno Patate Pane Frutta fresca	Focaccia <b>no latte</b> Affettato <b>no latte</b> Pomodori Grissini <b>no latte</b> Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine <b>besciamella veg</b> Polpette di legumi e verdure <b>no latte/ form.</b> Insalata mista con cetrioli Pane Frutta fresca	Riso e zafferano <b>besciamella veg</b> Platessa* panata Carote julienne Pane Frutta fresca
<b>2</b> Settimane: 13/04/2026 11/05/2026 08/06/2026	Pasta integrale al <b>basilico no latte</b> Frittata/frittata con zucchine <b>no latte/form.</b> Carote Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine con cereali Tacchino arrosto Patate Pane Frutta fresca	Gnocchetti <b>al pomodoro</b> Burger di legumi <b>no latte/ form.</b> Zucchine Pane integrale Frutta fresca	Lasagne al ragù* <b>besciamella veg</b> Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* al forno Insalata Pane Frutta fresca
<b>3</b> Settimane: 20/04/2026 18/05/2026 15/06/2026	Riso cremoso al basilico <b>besciamella veg</b> <b>Pesce/ legumi</b> Tris verdure Pane Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora <b>besciamella veg</b> Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca	Pizza <b>rossa</b> <b>Pesce/ carne</b> Zucchine Grissini <b>no latte</b> Frutta fresca	Lasagne con lenticchie* <b>besciamella veg</b> Carote Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Platessa* panata 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 <b>basilico no latte</b> <b>Carne/ uova no latte/ form.</b> 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 <b>besciamella veg</b> Frittata <b>no latte/ form.</b> Spinaci* <b>no form.</b> 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