



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 06/04/2026 04/05/2026 01/06/2026	Focaccia (1^,10^,11^) Formaggio (7) Pomodori Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta fresca	Crema di verdure con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Pollo al forno (1,6^,10^,11^) Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6^, 10^) Frittata/ uova strapazzate (3,7) Fagiolini* Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine (1, 6^, 10^) Polpette di legumi e verdure (1,3,6^,10^,11^) Insalata mista con cetrioli Pane (1) Frutta fresca	Riso e zafferano (1,7,9,6^,10^) Platessa* panata (1,4,6^,10^,11^) Carote julienne Pane (1) Yogurt (7)
2 Settimane: 13/04/2026 11/05/2026	Pasta integrale al pesto (1,7,6^, 10^) Frittata/frittata con zucchine (3,7) Carote Pane (1) Frutta	Vellutata di zucchine con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Tacchino (1,6^,10^,11^) Patate Pane (1) Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta (1,7,10^) Ceci brasati (1^,6^,10^,11^) Zucchine Pane integrale (1) Budino (7)	Lasagne al ragù*(1,3,7,6^,10^) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico (1, 6^, 10^) Merluzzo* al forno (1,4,6^,10^,11^) Insalata Pane (1) Frutta fresca
3 Settimane: 20/04/2026 18/05/2026	Riso cremoso al basilico (1,7,9,6^,10^) Formaggio (7) Tris verdure Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora (1,7,9,6^,10^) Uova Insalata Pane (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1, 7, 10^, 11^) Zucchine Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta	Lasagne con lenticchie* (1,3,7,9,6^,10^,11^) Carote Pane (1) Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia (1, 3, 7, 4^,6^, 9^) Burger* di platessa (1,4,6^,10^,11^) Pomodori Pane (1) Yogurt (7)
4 Settimane: 27/04/2026 25/05/2026	Pasta pomodoro e piselli (1, 6^, 10^) ½ porzione formaggio (7) Insalata mista Pane (1) Budino (7)	Pasta al pesto (1,7,6^, 10^) Formaggio (7) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6^, 10^) Limanda* al forno (1,4,6^,10^,11^) Carote Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso e prezzemolo (9) Legumi (1^,6^,10^,11^) / formaggio (7) Fagiolini* e patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano (1, 7,6^, 10^) Frittata con formaggio (3,7) Spinaci* (7) Pane (1) Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Il pane è a ridotto contenuto di sale

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.

(Allergeni: 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi) - ^ può contenere traccia

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:

BIOLOGICO:

EQUO E SOLIDALE:

MSC:

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): almeno il 50%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: almeno il 50%
- CARNE BOVINA: almeno il 50%
- CARNE AVICOLA: almeno il 20%
- CARNE SUINA: almeno il 10%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- PROSCIUTTO COTTO: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%

- BANANE

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA

pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC