



SETTIMANA

1

Settimane:
03/11/2025
01/12/2025
29/12/2025
26/01/2026
23/02/2026
23/03/2026

2

Settimane:
10/11/2025
08/12/2025
05/01/2026
02/02/2026
02/03/2026
30/03/2026

3

Settimane:
17/11/2025
15/12/2025
12/01/2026
09/02/2026
09/03/2026

4

Settimane:
24/11/2025
22/12/2025
19/01/2026
16/02/2026
16/03/2026

Lunedì

Pasta al sugo di verdure (1[^],6[^],10[^])
Formaggio (7)
Fagiolini*
Pane (1)
Budino



Martedì

Passato di verdure con cereali (1-6[^]-7-10[^]-11[^])
Pesce* al forno (1-4-6[^]-10[^]-11[^])
Patate/ purè
Pane (1)
Frutta fresca



Mercoledì

Polenta (6[^])
Polpette di carne al sugo (1-3-9-6[^]-10[^]-11[^])
Finocchi
Pane integrale (1)
Frutta fresca



Giovedì

Vellutata di fagioli con pasta (1-9-6[^]-10[^]-11[^])
Frittata (3,7)
Carote in insalata
Pane (1)
Frutta fresca



Venerdì

Risotto allo zafferano (7-9)
Tacchino arrosto (9)
Insalata verde
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta agli aromi (1-6[^])
Lenticchie (9-6[^]-10[^]-11[^])
Carote
Pane (1)
Frutta fresca



Riso alla parmigiana (7-9)
Frittata (3-7)
Cavolfiori/ broccoli
Pane (1)
Frutta fresca



Pasta in salsa aurora (1,6[^],10[^])
Formaggio (7)
Finocchi
Pane integrale (1)
Frutta fresca



Passato di verdure con cereali/crostini (1-6[^]-7-10[^]-11[^])
Pesce* (1-4-6[^]-10[^]-11[^])
Patate
Pane (1)
Frutta fresca



Pizza margherita (1-7-10[^]-11[^])
Insalata mista
Grissini (1-7)
Yogurt

Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6[^],7)
Frittata (3-7)
Carote julienne
Pane (1)
Frutta fresca



Vellutata di ceci e pasta (1-6[^]-10[^]-11[^])
½ porz. formaggio (7)
Tris di verdure
Pane (1)
Frutta fresca



Lasagne al ragù* (1,3,7,9,6[^],10[^])
Finocchi
Pane integrale (1)
Budino



Riso alla zucca (7-9)
Pollo al forno (1-6[^]-10[^]-11[^])
Fagiolini*/broccoli
Pane (1)
Frutta fresca



Pasta mimosa (1-6[^]-7)
Pesce* al forno (1-4-6[^]-10[^]-11[^])
Insalata mista con agrumi e olive
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta integrale al pomodoro (1-6[^]-7-10[^])
Frittata/uova strapazzate (3-7)
Carote
Pane (1)
Frutta fresca



Pastina con brodo di verdure (1-7-10[^]-11[^])
Pollo al forno (1-6[^]-10[^]-11[^])
Spinaci/Cavolfiori/Broccoli*
Pane (1)
Frutta fresca



Pizza margherita (1-7-10[^]-11[^])
Insalata mista
Grissini (1-7)
Frutta fresca



Pasta al pesto (1,6[^]7,9,10[^])
Polpette di legumi (3-7-1[^]-6[^]-10[^]-11[^])
Finocchi
Pane (1)
Frutta fresca



Riso al pomodoro (9)
Hamburger di pesce* (1-3-4-6[^]-10[^]-11[^])
Insalata verde
Pane (1)
Yogurt

*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:

- 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%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%
- POMODORI PELATI: almeno il 33%



EQUO E SOLIDALE:

- BANANE



MSC:

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA