



MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore dal 13 aprile 2026

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedani al pomodoro Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Orzotto con verdure Scamorza dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Fusilli integrali al pesto Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Farro all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto primavera Coscia di pollo al forno Zucchine* gratinate Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Piselli* al pomodoro Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali pomodoro e olive Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano Totani* gratinati Carote julienne Pane Frutta fresca
3	Mezze penne agli aromi Formaggio Edamer Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pesto e fagiolini* Limanda* dorata Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Penne al pomodoro Uova strapazzate Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure Spezzatino di tacchino in umido Patate al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola Piselli* in umido Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Farro con sugo di verdure Frittata con zucchine Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bocconcini di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Penne integrali con pomodoro e ricotta Cotoletta di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Sedani olio e grana Tortino di legumi Carote* all'olio Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.