



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione MENU ETNICO	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,7,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU EINICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù di carne (1,7,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (1,7,4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre-6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi













MENU' ESTIVO – dieta PER CELIACI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

8		ZIONE PRODOTTI PRESSO CEN	TRO COTTURA	
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata senza glutine (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione 2 SETTIMANA (16-22 settembre)	Pasta pomodoro e pesto senza glutine (6,7,8) Filetto di platessa* gratinato senza glutine (4) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano senza glutine (7) Bocconcini di tacchino al forno (9) Zucchine al forno Pane senza glutine e frutta di stagione MENU ETNICO	Pizza margherita senza glutine (6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta senza glutine)	Pasta senza glutine al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (9, 7) Spinaci * Pane senza glutine e frutta di stagione
Ravioli ricotta e spinaci senza glutine olio evo e salvia (7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9)senza glutine Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Riso al pomodoro con verdurine (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa panata* senza glutine (4) Biete* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta agli aromi senza glutine (7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta senza glutine al ragù di carne (9) Fagiolini in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata senza glutine (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta senza glutine (7,9) Polpettine di merluzzo* senza glutine (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta al pesto senza glutine (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane senza glutine e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacci e prodotti a base di crostacci 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi





MENU' ESTIVO – dieta NO LATTOSIO SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

Sec. 10		ZIONE PRODOTTI PRESSO CEN			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA (9-15 settembre)					
Insalata di riso (piselli, mais, pomodorini, formaggio no lattosio carotine lesse) (6,9) no lattosio Frittata no lattosio (1,3) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto no lattosio (1,6,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,9) Piselli in umido* no lattosio (6,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione	
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO			
Ravioli no lattosio olio evo e salvia (1,9) Tocchetti di grana padano no lattosio Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio no lattosio, mais, pomodori, carotine lesse) no lattosio (1,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt no lattosio)	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Platessa* panata no lattosio (1,4) Biete* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi no lattosio (1) Frittata no lattosio (1,3) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	
3 SETTIMANA (23-29 settembre)					
Pasta al ragù di carne (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana no lattosio (9) Frittata no lattosio (1,3) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro no lattosio (1,9) Polpettine di merluzzo* (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto no lattosio (1,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione	
(30 settembre- 6 ottobre)					
INIZIO MENU' AUTUNNALE					

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi













MENU' ESTIVO – dieta NO CARNE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

8		ZIONE PRODOTTI PRESSO CEN		
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Fagioli in umido Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,7,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini, carote, zucchine) e fagioli (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù vegetale con legumi (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, nocci, nocci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi













MENU' ESTIVO – dieta NO PESCE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	ZIONE PRODOTTI PRESSO CEN MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9)	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Asiago (7)	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,9) Spinaci *
Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Lenticchie al pomodoro (9) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù di carne (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Fagioli in insalata Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' ESTIVO SETTEMBRE 2024 SEZIONE PRIMAVERA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (formaggio, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta in crema di verdure e piselli (1,7,9) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù di carne (1,7,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (1,7,4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
Inizio menù autunnale				

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi





MENU' ESTIVO – dieta PER CELIACI SEZIONE PRIMAVERA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (formaggio, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata senza glutine (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto senza glutine (6,7,8) Filetto di platessa* gratinato senza glutine (4) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano senza glutine (7) Bocconcini di tacchino al forno (9) Zucchine al forno Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (6,7,12) Pomodori con carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta senza glutine)	Pasta senza glutine in crema di verdure e piselli (1,7,9) Fagiolini * Pane senza glutine e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Pasta pomodoro e basilico senza glutine (7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) senza glutine Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Riso al pomodoro con verdurine (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa panata* senza glutine (4) Finocchi Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta agli aromi senza glutine (7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta senza glutine al ragù di carne (9) Fagiolini in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata senza glutine (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta senza glutine (7,9) Polpettine di merluzzo* senza glutine (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (7,6,12) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta al pesto senza glutine (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane senza glutine e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
Inizio menù autunnale				

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' DI CARNEVALE 27 FEBBRAIO

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

LA PASTA DI ARLECCHINO - fusilli tricolore all'olio evo bio (allergeni: glutine, soia, senape)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)

TRANCETTO DI SALMONE CON CORIANDOLI

DI VERDURE (allergeni: pesce)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio/rollè vegetariano per no carne)

CAROTE FILANTI - julienne

CHIACCHIERE

(allergeni: glutine, arachidi, soia, latte, senape, lupino, frutta a guscio)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)









MENU' DI PASQUA 16 APRILE 2025

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

GNOCCHI ALLA ROMANA GRATINATI (allergeni: glutine, latte)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)

ARROSTO DI LONZA AROMATICO AL ROSMARINO (allergeni: sedano)

(gluten free per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio/tortino ricotta e spinaci per no carne)

PATATE AL FORNO

COLOMBA PASQUALE

(allergeni: glutine, uovo, arachidi, soia, latte, senape, lupino, frutta a guscio)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)





MENU' ESTIVO 2025 SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine,	Pasta al pesto (1,7,8)	Pasta olio evo e grana padano	Pizza margherita (1,6,7,10,13)	Pasta al ragù di verdure con
pomodorini, carotine lesse)	Filetto platessa*gratinato	(1,7)	Mozzarelline (7)	piselli* (1)
Frittata (3,7)	(1,4,6,10,13)	Bocconcini di pollo al forno (1)	Zucchine al forno	Spinaci *
Insalata	Fagiolini*	Carote julienne	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione		
2 SETTIMANA (28 aprile-2		MENU ETNICO		
maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)				
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6				
giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13)	Risotto alla parmigiana (7)	Pasta pomodoro e ricotta (1,7)	Pasta al ragù di carne (1,7,9)	Pasta al pesto (1,7,8)
Mozzarelline (7)	Frittata alle verdure (carote	Platessa* al limone (4)	Zucchine	Lenticchie al pomodoro (9)
Insalata verde	e zucchine) (3,7)	Fagiolini* in insalata	Pane (1) e frutta di stagione	Carote julienne
Pane (1) e frutta di stagione	Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione		Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7)	Pasta agli aromi (1,7)	Pasta al ragù di verdure	Risotto allo zafferano (1,7,12)	Gnocchi pomodoro e basilico
Frittata (3,7)	Fagioli cannellini in umido	(verdure frullate) (1,7,9)	Caprese	(1,7)
Pomodori	Carote julienne	Bocconcini di pollo al curry	Zucchine trifolate	Filetto di merluzzo* gratinato
Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	(7,1) Insalata	Pane (1) e frutta di stagione	(1,4,6,10,13) Fagiolini*
		Pane (1) e frutta di stagione		Pane (1) e frutta di stagione

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi









MENU' ESTIVO 2025- per **CELIACI** SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini,	Pasta senza glutine al pesto	Pasta senza glutine olio evo e	Pizza senza glutine margherita	Pasta senza glutine al ragù di
carotine lesse)	(7,8)	grana padano (7)	(6,7,10,13)	verdure con piselli
Frittata (3,7)	Filetto platessa*gratinato	Bocconcini di pollo al forno	Mozzarelline (7)	Spinaci *
Insalata	(4,6,10,13)	Carote julienne	Zucchine al forno	Pane senza glutine e frutta di
Pane senza glutine e frutta di stagione	Fagiolini*	Pane senza glutine e frutta di	Pane senza glutine e frutta di	stagione
•g	Pane senza glutine e frutta di	stagione	stagione	8
	stagione			
2 SETTIMANA (28 aprile-2		MENU ETNICO		
maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)				
Ravioli ricotta e spinaci senza glutine	Insalata di pasta senza glutine			
olio evo e salvia (3,6,7,10,13)	(zucchine pomodori, carotine	Riso al pomodoro con verdurine	Riso all'inglese (7)	Pasta senza glutine agli aromi
Merluzzo* al pomodoro (4)	lesse)	(fagiolini*, carote, zucchine) e fusi	Asiago (7)	(7)
Carote julienne	Hummus di ceci	di pollo	Insalata	Frittata (3,7)
Pane senza glutine e frutta di stagione	Zucchine trifolate	Pane senza glutine e frutta di	Pane senza glutine e frutta di	Pomodori e carote julienne
	Pane senza glutine e frutta di	stagione	stagione	Pane senza glutine e frutta di
	stagione		(primaria: polpa di frutta)	stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6				
giugno/30 giugno)				
Pizza senza glutine margherita	Risotto alla parmigiana (7)	Pasta senza glutine pomodoro e	Pasta senza glutine al ragù di	Pasta senza glutine al pesto (7,8)
(6,7,10,13)	Frittata alle verdure (carote e	ricotta (7)	carne (7,9)	Lenticchie al pomodoro (9)
Mozzarelline (7)	zucchine) (3,7)	Platessa* al limone (4)	Zucchine	Carote julienne
Insalata verde	Pomodori	Fagiolini* in insalata	Pane senza glutine e frutta di	Pane senza glutine e frutta di
Pane senza glutine e frutta di stagione	Pane senza glutine e frutta di	Pane senza glutine e frutta di	stagione	stagione
	stagione	stagione		
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13				
giugno)				
Pasta senza glutine olio evo e grana	Pasta senza glutine agli aromi	Pasta senza glutine al ragù di	Risotto allo zafferano (7,12)	Gnocchi senza glutine pomodoro
padano (7)	(7)	verdure (verdure frullate) (7,9)	Caprese	e basilico (7)
Frittata (3,7)	Fagioli cannellini in umido	Bocconcini di pollo al curry (7)	Zucchine trifolate	Filetto di merluzzo* gratinato
Pomodori	Carote julienne	Insalata	Pane senza glutine e frutta di	(4,6,10,13)
Pane senza glutine e frutta di stagione	Pane senza glutine e frutta di	Pane senza glutine e frutta di	stagione	Fagiolini*
	stagione	stagione		Pane senza glutine e frutta di
	(primaria: polpa di frutta)			stagione

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, nocci, nocci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi









MENU' ESTIVO 2025- per **INTOLLERANTI AL LATTOSIO** SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine,	Pasta in bianco (1)	Pasta olio evo e grana padano	Pizza margherita no lattosio	Pasta al ragù di verdure con
pomodorini, carotine lesse)	Filetto platessa*gratinato	no lattosio (1,7)	(1,6,7,10,13)	piselli* (1)
Frittata (3)	(1,4,6,10,13)	Bocconcini di pollo al forno (1)	Mozzarella no lattosio (7)	Spinaci *
Insalata	Fagiolini*	Carote julienne	Zucchine al forno	Pane (1) e frutta di stagione
Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	
2 SETTIMANA (28 aprile-2		MENU ETNICO		
maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)				
Design in the state of the stat	Insalata di pasta (zucchine	011	Dia112:1	Dt
Ravioli ricotta e spinaci no lattosio	pomodori, carotine lesse) (1)	Cous cous al pomodoro con	Riso all'inglese	Pasta agli aromi (1)
(1,3,6,10,13)	Hummus di ceci	verdurine (fagiolini*, carote,	Mozzarella no lattosio (7) Insalata	Frittata (3)
Merluzzo* al pomodoro (4)	Zucchine trifolate	zucchine) e fusi di pollo (1)		Pomodori e carote julienne
Carote julienne	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
Pane (1) e frutta di stagione			(primaria: polpa di frutta)	
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita no lattosio	Risotto alla parmigiana no	Pasta al pomodoro (1)	Pasta al ragù di carne (1,9)	Pasta in bianco (1)
(1,6,7,10,13)	lattosio (7)	Platessa* al limone (4)	Zucchine	Lenticchie al pomodoro (9)
Mozzarella no lattosio	Frittata alle verdure (carote	Fagiolini* in insalata	Pane (1) e frutta di stagione	Carote julienne
Insalata verde	e zucchine) (3)	Pane (1) e frutta di stagione	Tane (1) e fracta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
Pane (1) e frutta di stagione	Pomodori	Tane (1) e natta di stagione		Tarre (1) e ir atta di stagione
Tano (2) o matta ar otagrono	Pane (1) e frutta di stagione			
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13				
giugno)				
Pasta olio evo e grana padano no	Pasta agli aromi (1)	Pasta al ragù di verdure	Risotto allo zafferano no	Gnocchi pomodoro e basilico
lattosio (1,7)	Fagioli cannellini in umido	(verdure frullate) (1,9)	lattosio (7,12)	(1)
Frittata (3)	Carote julienne	Bocconcini di pollo al curry	Caprese con mozzarella no	Filetto di merluzzo* gratinato
Pomodori	Pane (1) e frutta di stagione	Insalata	lattosio	(1,4,6,10,13)
Pane (1) e frutta di stagione	(primaria: polpa di frutta)	Pane (1) e frutta di stagione	Zucchine trifolate	Fagiolini*
			Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
*D 1 44' 1	1	1		

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' ESTIVO 2025- per dieta **NO CARNE** SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA

	154 DWDD11	1577601771	arounnu.	
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine,	Pasta al pesto (1,7,8)	Pasta olio evo e grana padano	Pizza margherita (1,6,7,10,13)	Pasta al ragù di verdure con
pomodorini, carotine lesse)	Filetto platessa*gratinato	(1,7)	Mozzarelline (7)	piselli* (1)
Frittata (3,7)	(1,4,6,10,13)	Lenticchie in umido	Zucchine al forno	Spinaci *
Insalata	Fagiolini*	Carote julienne	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione		
2 SETTIMANA (28 aprile-2		MENU ETNICO		
maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)				
5 . 4	Insalata di pasta (zucchine		D: 1111 1 (7)	D
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e	pomodori, carotine lesse) (1)	Cous cous al pomodoro con	Riso all'inglese (7)	Pasta agli aromi (1,7)
salvia (1,3,6,7,10,13)	Hummus di ceci	verdurine (fagiolini*, carote,	Asiago (7)	Frittata (3,7)
Merluzzo* al pomodoro (4)	Zucchine trifolate	zucchine) e fagioli (1)	Insalata	Pomodori e carote julienne
Carote julienne	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
Pane (1) e frutta di stagione			(primaria: polpa di frutta)	
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6				
giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13)	Risotto alla parmigiana (7)	Pasta pomodoro e ricotta (1,7)	Pasta al ragù vegetale con	Pasta al pesto (1,7,8)
Mozzarelline (7)	Frittata alle verdure (carote	Platessa* al limone (4)	legumi (1,7,9)	Lenticchie al pomodoro (9)
Insalata verde	e zucchine) (3,7)	Fagiolini* in insalata	Zucchine	Carote julienne
Pane (1) e frutta di stagione	Pomodori	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
	Pane (1) e frutta di stagione			
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13				
giugno)	D 4 1: '(1.77)	D (1) 1' 1	D: 44 11 65 (1.7.10)	0 1: 1 1:
Pasta olio evo e grana padano (1,7)	Pasta agli aromi (1,7)	Pasta al ragù di verdure	Risotto allo zafferano (1,7,12)	Gnocchi pomodoro e basilico
Frittata (3,7)	Fagioli cannellini in umido	(verdure frullate) (1,7,9)	Caprese	(1,7)
Pomodori	Carote julienne	Polpettine di fagioli (7,1)	Zucchine trifolate	Filetto di merluzzo* gratinato
Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Insalata	Pane (1) e frutta di stagione	(1,4,6,10,13)
	(primaria: polpa di frutta)	Pane (1) e frutta di stagione		Fagiolini*
				Pane (1) e frutta di stagione

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' ESTIVO 2025- per dieta **VEGETARIANA** SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Fagioli cannellini alla pizzaiola Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Lenticchie in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure con piselli* (1) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2		MENU ETNICO		
maggio/26-30 maggio/23-27 giugno) Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Lenticchie al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini*, carote, zucchine) e fagioli (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Piselli in umido Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale con legumi (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Polpettine di fagioli (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Lenticchie in umido Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi





MENU' ESTIVO 2025

SCUOLE INFANZIA E 3°, 4°, 5° PRIMARIA RANICA





LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di pollo al forno (1) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (1) Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
grugnoj	Insalata di pasta (zucchine			
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di carne (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Bocconcini di pollo al curry (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi





MENU' ESTIVO 2025- per **CELIACI** SCUOLE INFANZIA E 3°, 4°, 5° PRIMARIA RANICA PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al pesto (7,8) Filetto platessa*gratinato (4,6,10,13) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine olio evo e grana padano (7) Bocconcini di pollo al forno Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza senza glutine margherita (6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al ragù di verdure Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane senza glutine e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2		MENU ETNICO		
maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)				
Ravioli ricotta e spinaci senza glutine olio evo e salvia (3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta senza glutine (zucchine pomodori, carotine lesse) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso al pomodoro con verdurine (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta senza glutine agli aromi (7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6				
giugno/30 giugno)				
Pizza senza glutine margherita (6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine pomodoro e ricotta (7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al ragù di carne (7,9) Zucchine Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al pesto (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13				
giugno)				
Pasta senza glutine olio evo e grana padano (7) Frittata (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine agli aromi (7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta senza glutine al ragù di verdure (verdure frullate) (7,9) Bocconcini di pollo al curry (7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione	Gnocchi senza glutine pomodoro e basilico (7) Filetto di merluzzo* gratinato (4,6,10,13) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi









LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1,7) Bocconcini di pollo al forno (1) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,7,10,13) Mozzarella no lattosio (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (1) Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2		MENU ETNICO	, ,	
maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)				
Ravioli ricotta e spinaci no lattosio (1,3,6,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese Mozzarella no lattosio (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1) Frittata (3) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita no lattosio (1,6,7,10,13) Mozzarella no lattosio Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana no lattosio (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di carne (1,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1,7) Frittata (3) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,9) Bocconcini di pollo al curry Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano no lattosio (7,12) Caprese con mozzarella no lattosio Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi





MENU' ESTIVO 2025- per dieta **NO CARNE** SCUOLE INFANZIA E 3°, 4°, 5° PRIMARIA RANICA PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Lenticchie in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (1) Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdurine (fagiolini*, carote, zucchine) e fagioli (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale con legumi (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13				
giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Polpettine di fagioli (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi









PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23				
maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine,	Pasta al pesto (1,7,8)	Pasta olio evo e grana padano	Pizza margherita (1,6,7,10,13)	Pasta al ragù di verdure (1)
pomodorini, carotine lesse)	Fagioli cannellini alla	(1,7)	Mozzarelline (7)	Piselli alla pizzaiola
Frittata (3,7)	pizzaiola	Lenticchie in umido	Zucchine al forno	Spinaci *
Insalata	Fagiolini*	Carote julienne	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione		
2 SETTIMANA (28 aprile-2		MENU ETNICO		
maggio/26-30 maggio/23-27				
giugno)				
	Insalata di pasta (zucchine			
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e	pomodori, carotine lesse) (1)	Cous cous al pomodoro con	Riso all'inglese (7)	Pasta agli aromi (1,7)
salvia (1,3,6,7,10,13)	Hummus di ceci	verdurine (fagiolini*, carote,	Asiago (7)	Frittata (3,7)
Lenticchie al pomodoro (4)	Zucchine trifolate	zucchine) e fagioli (1)	Insalata	Pomodori e carote julienne
Carote julienne	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
Pane (1) e frutta di stagione			(primaria: polpa di frutta)	
O COMMUNICATION OF CO.				
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6				
giugno/30 giugno)	Disatts all a manusimisms (7)	Donto 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Danta al mano constala con la mani	Deste al maste (1.7.0)
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7)	Risotto alla parmigiana (7)	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Piselli in umido	Pasta al ragù vegetale con legumi	
Insalata verde	Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7)	Fagiolini* in insalata	(1,7,9) Zucchine	Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne
Pane (1) e frutta di stagione	Pomodori	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione
rane (1) e nutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	rane (1) e n utta di stagione	rane (1) e nutta di stagione	rane (1) e nutta di stagione
	Tane (2) e natta ai stagione			
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13				
giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7)	Pasta agli aromi (1,7)	Pasta al ragù di verdure	Risotto allo zafferano (1,7,12)	Gnocchi pomodoro e basilico
Frittata (3,7)	Fagioli cannellini in umido	(verdure frullate) (1,7,9)	Caprese	(1,7)
Pomodori	Carote julienne	Polpettine di fagioli (7,1)	Zucchine trifolate	Lenticchie in umido
Pane (1) e frutta di stagione	Pane (1) e frutta di stagione	Insalata	Pane (1) e frutta di stagione	Fagiolini*
	(primaria: polpa di frutta)	Pane (1) e frutta di stagione		Pane (1) e frutta di stagione
				1

^{*}Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, nocci, nocci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi