

Menù Autunno-Inverno data inizio: 15/09/2025 (IN 4° SETTIMANA)

Menù Primavera- Estate data inizio: 09/03/2026 (IN 1° SETTIMANA)

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Fusilli integrali al ragù di vitellone	Raviolini di ricotta e sinaci* all'olio E.V.O. e Parmigiano	Stelline in brodo vegetale*	Riso alla verza
	Mozzarella (½ porzione)	Caciotta (½ porzione)	Frittata al formaggio	Erbazzone*
	Carote a filetto	Insalata verde	Piselli* all'olio E.V.O.	Carote a filetto
	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione
		Variante stagionale:		Variante stagionale:
		Fagiolini all'olio E.V.O.		Riso alla parmigiana Pomodori (in stagione)/ insalata
MARTEDI'	Riso in brodo vegetale*	Crema di ceci con crostini	Riso alla zucca	Pastina in brodo vegetale*
	Arrosto di tacchino	Scaloppina di pollo all'arancia	Cotoletta di limanda*	Polpettine di vitellone
	Purè di piselli*	Carote a filetto	Insalata verde	Piselli* al pomodoro
	Gallette di mais e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione
	Variante stagionale:	Variante stagionale:	Variante stagionale:	Variante stagionale:
	Passato di verdure e legumi* con riso Fagiolini* all'olio E.V.O.	Scaloppina di pollo agli aromi Pomodori (in stagione)/ insalata Chiacchiere (17/03/2026)	Riso agli asparagi Carote a filetto	Scaloppina di pollo alla salvia (03/03/2026)
MERCOLEDI'				
GIOVEDI'	Carote e finocchi in pinzimonio	Passato di verdure e legumi* con corallini	Lasagne* alla bolognese	Menù speciali
	Pizza Margherita (piatto unico)	Svizzera di vitellone	Mozzarella (½ porzione)	
	Pane senza sale e frutta di stagione	Purè di patate*	Carote julienne	
	Variante stagionale:	Pane senza sale e frutta di stagione	Pane senza sale e frutta di stagione	
	Carote e pomodori in pinzimonio	Variante stagionale:	Variante stagionale:	
		Macedonia di verdure (patate*, zucchine e carote)	Pomodori (in stagione)/ insalata	
VENERDI'	Passato di verdure e legumi* con pasta	Riso allo zafferano	Crema di carote con cous cous	Fusilli integrali al pomodoro
	Halibut* in crosta di mais	Bastoncini di Halibut*	Crocchette di legumi e verdura*	Crocchette di pesce*
	Fagiolini* all'olio E.V.O.	Broccoli e carote* all'olio E.V.O.	Insalata verde e mais	Insalata verde e fagioli borlotti
	Pane e banana	Pane e banana	Pane e banana	Pane e banana
	Variante stagionale:	Variante stagionale:	Variante stagionale:	
	Pennette al pesto genovese Insalata verde e fagioli cannellini	Bis di riso bianco e verde Carote a filetto Pasta Libera Terra alla parmigiana (20/03/2026)	Spaghetti integrali pomodoro e basilico	

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce , uno o più* allergeni (cereali contenenti glutine e der , crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Menù A.S. 2025/2026