



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 03/11/2025 01/12/2025 29/12/2025 26/01/2026 23/02/2026 23/03/2026	Pasta al sugo di verdure (1^,6^,10^) Formaggio (7) Fagiolini* Pane (1) Frutta fresca	Passato di verdure con cereali (1-6^-7-10^-11^) Pesce* al forno (1-4-6^-10^-11^) Patate/ purè Pane (1) Frutta fresca	Polenta (6^) Polpette di carne al sugo (9-6^-10^-11^) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Vellutata di fagioli con pasta (1-6^-7-10^-11^) Carote in insalata e spinaci gratinati Pane (1) Frutta fresca	Risotto allo zafferano (7-9) Tacchino arrosto (9) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca
2 Settimane: 10/11/2025 08/12/2025 05/01/2026 02/02/2026 02/03/2026 30/03/2026	Pasta agli aromi (1-6^) Lenticchie (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^) Lonza al forno Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano (1-6^-7) Polpette di pesce* (1-3-4-6^-10^-11^) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca
3 Settimane: 17/11/2025 15/12/2025 12/01/2026 09/02/2026 09/03/2026	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 Tris di verdure Pane (1) Frutta fresca	Lasagne al ragù* (1, 3, 6^, 10^) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	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 Pane (1) Frutta fresca
4 Settimane: 24/11/2025 22/12/2025 19/01/2026 16/02/2026 16/03/2026	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	Pasta al pesto (1,6^7,9,10^) Polpette di legumi e verdure (1-3-6^-7-10^-11^) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1-7-10^-11^) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca	Riso al pomodoro (9) Hamburger di pesce* (1-3-4-6^-10^-11^) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca

 GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale

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