

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Minestra in brodo vegetale	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	Passato di verdure con pastina*	06/10/25	10/10/25
	Fil. merluzzo al limone*	Lenticchie in umido	Burger/Polpette di legumi	Stracchino e asiago	Filetto di platessa gratinato*	03/11/25	07/11/25
	Carote crude julienne	Patate agli aromi	Broccoli all'olio	Insalata verde	Piselli e carote all'olio*	01/12/25	05/12/25
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	05/01/26	09/01/26
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	02/02/26	06/02/26
Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	02/03/26	06/03/26	
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto alla zucca	Passato di fagioli con pasta	Pasta all'olio	13/10/25	17/10/25
	Fil. merluzzo gratinato*	Ricotta e Parmigiano	Burger/Polpette di legumi	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo gratinato*	10/11/25	14/11/25
	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci all'olio*	08/12/25	12/12/25
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	12/01/26	16/01/26
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	09/02/26	13/02/26
Frutta fresca di stagione o banana	Torta da forno (prod.propria)	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e cracker	Frutta fresca di stagione o banana	09/03/26	13/03/26	
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure e legumi*	Riso all'olio	Minestra in brodo vegetale	Pasta integrale al sugo di pesce*	Crema di verdure e legumi con orzo*	20/10/25	24/10/25
	Burger/Polpette di legumi	Frittata al forno	Fil. di pesce alla pizzaiola*	Mozzarella	Cotoletta di platessa al forno (prod. propria)*	17/11/25	21/11/25
	Broccoli all'olio	Carote crude julienne	Purè di patate	Insalata verde	Finocchi cotti	15/12/25	19/12/25
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	19/01/26	23/01/26
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	16/02/26	20/02/26
Latte e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	16/03/26	20/03/26	
4° SETT.	Pasta al pomodoro e origano	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto al radicchio rosso	Passato di fagioli con pasta	Fusilli integrali alla crema di zucca	27/10/25	31/10/25
	Formaggio o Burger/polpette di legumi	Uova strapazzate	Cotoletta di verdure*	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	24/11/25	28/11/25
	Cappuccio julienne	Bieta all'olio*	Finocchi all'olio	Carote julienne	Cavolfiore all'olio	22/12/25	26/12/25
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	26/01/26	30/01/26
	Torta da forno (prod.propria)**	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	23/02/26	27/02/26
Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	23/03/26	27/03/26	

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMÙT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

