

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 22/09/2025 20/10/2025	Pasta integrale al sugo con piselli (1,6^,10^) ½ porz. formaggio (7) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca	Riso e prezzemolo (7,9) Legumi brasati (9,1^,6^,10^,11^) Patate Pane (1) Frutta fresca	Lasagne* al pesto, fagiolini* e patate (1,3,6^,7,10^) Formaggio (7) Pomodori Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta agli aromi (1,10^) Frittata con formaggio (3,7) Carote julienne Frutta fresca Pane (1)	Pasta zucchine e zafferano (1,10^,7) Pesce* al forno (1,4,6^,10^,11^) Spinaci* Pane (1) Yogurt (7)
2 Settimane: 01/09/2025 29/09/2025 27/10/2025	Pizza margherita (1,7,10^,11^) Insalata mista Grissini (1,6^,7^,10^,11^) Budino (7)	Vellutata di zucchine con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Formaggio (7) Patate Pane (1) Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta (1,7,10^) Platessa* al forno (1,4,6^,10^,11^) Carote Pane integrale (1) Frutta fresca	Orzo/ farro al ragù di verdure (9,1^,6^,10^,11^) Formaggio (7) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Riso e zafferano (7,9) Lenticchie brasate (1,6^,10^,11^) Zucchine al forno Pane (1) Frutta fresca
3 Settimane: 08/09/2025 06/10/2025	Pasta alla campagnola (1,10^) Legumi brasati (9,1^,6^,10^,11^) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta al pesto (1,7,10^) Frittata/frittata con zucchine (3,7) Fagiolini* Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al sugo (1,6^,10^) Frittata (3,7) Tris di verdure Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta al pomodoro e legumi (1,6^,10^,11^) ½ porz. formaggio (7) Carote julienne Pane (1) Frutta fresca	Riso all'inglese (7,9) Pesce* al forno (1,4,6^,10^,11^) Insalata Pane (1) Yogurt (7)
4 Settimane: 15/09/2025 13/10/2025	Riso cremoso al basilico (7,9) Frittata (3,7) Zucchine Pane (1) Budino (7)	Crema di verdure con cereali (9,1^,6^,10^,11^) Formaggio (7) Patate Pane (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1,7,10^,11^) Insalata mista olive e cetrioli Grissini (1,6^,7^,10^,11^) Frutta fresca	Pasta all'olio (1,10^) Ceci brasati (1^,6^,10^,11^) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro, tonno e olive (1,4,6^,10^) Pesce* panato (1,4,6^,10^,11^) Insalata Pane (1) Frutta fresca

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

GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

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

Frutta, Ortaggi, Legumi, Cereali: biologici per almeno il 50% in peso - Uova: biologiche - Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso - Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso - Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso - Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura - Salumi e formaggi: biologico almeno il 30% in peso - Latte, e yogurt: biologico - Olio: olio extravergine di oliva biologico per almeno il 40% in capacità - Pelati, polpa e passata di pomodoro: biologici almeno il 33% in peso