



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b> Settimane: 06/04/2026 04/05/2026 01/06/2026	Focaccia <b>s/g</b> (10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ) Affettato Pomodori Grissini <b>s/g</b> (6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> , 11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Frutta fresca	Crema di verdure con <b>riso/ pasta s/g</b> (9,6 <sup>^</sup> ) Pollo al forno <b>pangr. s/g</b> (6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Patate Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Pasta <b>s/g</b> al pomodoro (6 <sup>^</sup> ) Frittata/ uova strapazzate (3,7) Fagiolini* Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Pasta <b>s/g</b> in crema di zucchine (6 <sup>^</sup> ) Polpette di di <b>legumi gelo s/g</b> e verdure <b>pangr. s/g</b> (3,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Insalata mista con cetrioli Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Riso e zafferano <b>besciamella s/g</b> (1,7,9,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ) Platessa* panata <b>pangr. s/g</b> (4,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Carote julienne Pane <b>s/g</b> Yogurt (7)
<b>2</b> Settimane: 13/04/2026 11/05/2026	Pasta <b>s/g</b> al pesto (7,6 <sup>^</sup> ) Frittata/frittata con zucchine (3,7) Carote Pane <b>s/g</b> Frutta	Vellutata di zucchine con <b>riso/ pasta s/g</b> (9,6 <sup>^</sup> ) Tacchino <b>pangr. s/g</b> (6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Patate Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta (7,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ) <b>Legumi gelo s/g</b> (6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ) Zucchine Pane <b>s/g</b> Budino (7)	Lasagne al ragù*(3,7,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ) Pomodori Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Pasta <b>s/g</b> pomodoro e basilico (6 <sup>^</sup> ) Merluzzo* al forno <b>pangr. s/g</b> (4,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Insalata Pane <b>s/g</b> Frutta fresca
<b>3</b> Settimane: 20/04/2026 18/05/2026	Riso cremoso al basilico <b>besciamella s/g</b> (7,9,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Formaggio (7) Tris verdure Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Pasta <b>s/g</b> in salsa aurora <b>besciamella s/g</b> (7,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Hamburger di vitellone <b>pangr. s/g</b> (3,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Insalata Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Pizza margherita (7,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ) Zucchine Grissini <b>s/g</b> (6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> , 11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Frutta	Pasta <b>s/g</b> con <b>legumi* gelo s/g</b> (3,7,9,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ) Carote Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Ravioli <b>s/g</b> burro e salvia (3, 7, 4 <sup>^</sup> ,6 <sup>^</sup> , 9 <sup>^</sup> ) Burger* di platessa <b>pangr. s/g</b> (4,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Pomodori Pane <b>s/g</b> Yogurt (7)
<b>4</b> Settimane: 27/04/2026 25/05/2026	Pasta <b>s/g</b> pomodoro e <b>piselli* gelo s/g</b> (6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ) ½ porzione affettato Insalata mista Pane <b>s/g</b> Budino (7)	Pasta <b>s/g</b> al pesto (7,6 <sup>^</sup> , 10 <sup>^</sup> ) Formaggio (7) Pomodori Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Pasta <b>s/g</b> al pomodoro (6 <sup>^</sup> , 10 <sup>^</sup> ) Limanda* al forno <b>pangr. s/g</b> (4,6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Carote Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Riso e prezzemolo (9) Lonza al forno <b>pangr. s/g</b> (6 <sup>^</sup> ,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Fagiolini* e patate Pane <b>s/g</b> Frutta fresca	Pasta <b>s/g</b> zucchine e zafferano <b>besciamella s/g</b> (6 <sup>^</sup> ,7,10 <sup>^</sup> ,11 <sup>^</sup> ,13 <sup>^</sup> ) Frittata con formaggio (3,7) Spinaci* (7) Pane <b>s/g</b> Frutta fresca

\*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Il pane è a ridotto contenuto di sale

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) - <sup>^</sup> può contenere traccia

**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:**

**BIOLOGICO:**

**EQUO E SOLIDALE:**

**MSC:**

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): almeno il 50%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: almeno il 50%
- CARNE BOVINA: almeno il 50%
- CARNE AVICOLA: almeno il 20%
- CARNE SUINA: almeno il 10%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- PROSCIUTTO COTTO: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%

- BANANE

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA

**pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC**