

NO LATTE

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 06/04/2026 04/05/2026 01/06/2026	Focaccia no latte (1 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Affettato no latte Pomodori Grissini no latte (1, 6 [^] ,10 [^] , 11 [^]) Frutta fresca	Crema di verdure con cereali (9,1 [^] ,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Pollo al forno (1,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6 [^] , 10 [^]) Frittata/ uova strapazzate no latte/form. (3) Fagiolini* Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine (1, 6 [^] , 10 [^]) Polpette di legumi e verdure no latte/form. (1,3,6[^],10[^],11[^]) Insalata mista con cetrioli Pane (1) Frutta fresca	Riso e zafferano besciamella veg (1,9,6 [^] ,10 [^]) Platessa* panata (1,4,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Carote julienne Pane (1) Yogurt veg
2 Settimane: 13/04/2026 11/05/2026	Pasta integrale al basilico (1,6 [^] , 10 [^]) Frittata/frittata con zucchine no latte/form. (3) Carote Pane (1) Frutta	Vellutata di zucchine con cereali (9,1 [^] ,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Tacchino (1,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Patate Pane (1) Frutta fresca	Gnocchetti al pomodoro (1,10 [^]) Ceci brasati (1 [^] ,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Zucchine Pane integrale (1) Budino veg	Lasagne al ragù* besciamella veg (1,3,6 [^] ,10 [^]) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico (1, 6 [^] , 10 [^]) Merluzzo* al forno (1,4,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Insalata Pane (1) Frutta fresca
3 Settimane: 20/04/2026 18/05/2026	Riso cremoso al basilico besciamella veg (1,9,6 [^] ,10 [^]) Pesce (4) / legumi (1[^],6[^],10[^],11[^]) Tris verdure Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale in salsa aurora besciamella veg (1,9,6 [^] ,10 [^]) Hamburger di vitellone (1,3,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Insalata Pane (1) Frutta fresca	Pizza rossa (1,10 [^] , 11 [^]) Pesce (4) / carne Zucchine Grissini (1, 6 [^] ,7 [^] , 10 [^] , 11 [^]) Frutta	Lasagne con lenticchie* besciamella veg (1,3,9,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Carote Pane (1) Frutta fresca	Pasta olio e salvia (1,6[^], 10[^]) Burger* di platessa no latte/form. (1,4,6[^],10[^],11[^]) Pomodori Pane (1) Yogurt veg
4 Settimane: 27/04/2026 25/05/2026	Pasta pomodoro e piselli* (1, 6 [^] , 10 [^]) ½ porzione affettato Insalata mista Pane (1) Budino veg	Pasta al basilico (1,6 [^] , 10 [^]) Carne/ uova no latte/ form. (3) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1, 6 [^] , 10 [^]) Limanda* al forno (1,4,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Carote Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso e prezzemolo (9) Lonza al forno (1,6 [^] ,10 [^] ,11 [^]) Fagiolini* e patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano besciamella veg (1,6 [^] , 10 [^]) Frittata no latte/ form. (3) Spinaci* no latte/ form Pane (1) 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) - ^ 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