

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