

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 28/09/2026 26/10/2026	Focaccia s/g (10^,11^) Affettato Pomodori Grissini s/g (6^,10^, 11^,13^) Frutta fresca	Crema di verdure con riso/ pasta s/g (9,6^) Pollo al forno pangr. s/g (6^,10^,11^,13^) Patate Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g al pomodoro (6^) Frittata/ uova strapazzate (3,7) Fagiolini* Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g in crema di zucchine (6^) Polpette di di legumi gelo s/g e verdure pangr. s/g (3,6^,10^,11^,13^) Insalata mista con cetrioli Pane s/g Frutta fresca	Riso e zafferano besciamella s/g (1,7,9,6^,10^) Platessa* panata pangr. s/g (4,6^,10^,11^,13^) Carote julienne Pane s/g Yogurt (7)
2 Settimane: 07/09/2026 05/10/2026	Pasta s/g al pesto (7,6^) Frittata/frittata con zucchine (3,7) Carote Pane s/g Frutta	Vellutata di zucchine con riso/ pasta s/g (9,6^) Tacchino pangr. s/g (6^,10^,11^,13^) Patate Pane s/g Frutta fresca	Gnocchetti pomodoro e ricotta (7,6^,10^) Legumi gelo s/g (6^,10^,11^) Zucchine Pane s/g Budino (7)	Lasagne al ragù*(3,7,6^,10^) Pomodori Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g pomodoro e basilico (6^) Merluzzo* al forno pangr. s/g (4,6^,10^,11^,13^) Insalata Pane s/g Frutta fresca
3 Settimane: 14/09/2026 12/10/2026	Riso cremoso al basilico besciamella s/g (7,9,6^,10^,11^,13^) Formaggio (7) Tris verdure Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g in salsa aurora besciamella s/g (7,6^,10^,11^,13^) Hamburger di vitellone pangr. s/g (3,6^,10^,11^,13^) Insalata Pane s/g Frutta fresca	Pizza margherita (7,6^,10^,11^) Zucchine Grissini s/g (6^,10^, 11^,13^) Frutta	Pasta s/g con legumi* gelo s/g (3,7,9,6^,10^,11^) Carote Pane s/g Frutta fresca	Ravioli s/g burro e salvia (3, 7, 4^,6^, 9^) Burger* di platessa pangr. s/g (4,6^,10^,11^,13^) Pomodori Pane s/g Yogurt (7)
4 Settimane: 21/09/2026 19/10/2026	Pasta s/g pomodoro e piselli* gelo s/g (6^,10^,11^) ½ porzione affettato Insalata mista Pane s/g Budino (7)	Pasta s/g al pesto (7,6^, 10^) Formaggio (7) Pomodori Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g al pomodoro (6^, 10^) Limanda* al forno pangr. s/g (4,6^,10^,11^,13^) Carote Pane s/g Frutta fresca	Riso e prezzemolo (9) Lonza al forno pangr. s/g (6^,10^,11^,13^) Fagiolini* e patate Pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g zucchine e zafferano besciamella s/g (6^,7,10^,11^,13^) Frittata con formaggio (3,7) Spinaci* (7) Pane s/g 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