

DIETA IN BIANCO (max 3 gg senza documento medico).

Aggiungere al primo piatto un cucchiaino di formaggio grattugiato.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Prosciutto cotto Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Mozzarella Carote lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
MERCOLEDÌ	Pasta all'olio evo Formaggio fresco Carote lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Petto di pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Platessa al vapore Carote lessate Mela Pane
GIOVEDÌ	Riso all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Mozzarella Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Mozzarella Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
VENERDÌ	Pastina in brodo vegetale Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO I PIATTI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PR I QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025 rev.1 del 30/07/2025 Dieta rev.1 del 01/09/2025

DIETA VEGANA: NO CARNE, NO PESCE, NO UOVO, NO FORMAGGIO: ^non aggiungere latte, burro, formaggio alle preparazioni.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro^ Legumi agli aromi	Focaccia^/ Pasta all'olio^ Legumi in umido	Pasta agli aromi^ Legumi con patate	Pasta agli aromi^ Legumi in umido
	Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi^ Legumi in umido	Pasta al pomodoro^ Polpette (NO uovo)/ Piselli in umido	Pizza rossa^ / Pasta al pomodoro^ Legumi agli aromi	Pasta integrale al pomodoro e legumi^
	Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta agli aromi^ Lenticchie	Risotto agli aromi^ Legumi al pomodoro	Risotto alla milanese^ Legumi in insalata	Riso all'olio^ Legumi in umido
	Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico^ Legumi agli aromi	Pasta integrale con zafferano^ Legumi in insalata	Pasta al pomodoro^ Insalata di legumi con patate e olive	Pasta al pomodoro^ Legumi agli aromi
	Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENEDÌ	Gnocchi con zucchine^ Legumi in insalata	Gnocchi al pomodoro^ Legumi in umido	Pasta agli aromi^ Piselli in umido	Pasta con melanzane e basilico^ Legumi agli aromi
	Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO I PIATTI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PER I QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025 rev.1 del 30/07/2025 Dieta rev.1 del 01/09/2025



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro ^{1,6,10} Frittata al forno ^{3,7} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Focaccia ^{1,3,6,7,8,11} / Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ^{1,6,7,10} Prosciutto cotto Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta agli aromi ^{1,6,10} Frittata con patate* ^{3,7} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Raviolini di magro agli aromi ^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,14} Uova strapazzate ³ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
MARTEDÌ	Pasta agli aromi ^{1,6,10} Bocconcini di merluzzo* ^{1,4,6,10} Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Polpette ^{1,3,6,9,10} / Piselli in umido* ⁹ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pizza margherita ^{1,3,6,7,8,11} ½ porz. di formaggio ⁷ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta integrale al ragù di manzo ^{1,6,9,10} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Lenticchie ^{1,6} Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Risotto agli aromi ⁷ Fusi di pollo al forno Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Risotto alla milanese ⁷ Spezzatino di pollo ⁹ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Risotto alla parmigiana ⁷ Platessa al forno ^{1,2,4,6,10,14} Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico ⁷ Scaloppine di lonza al limone ^{1,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta integrale allo zafferano* ^{1,6,7,10} Mozzarella ⁷ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive* ⁴ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Formaggio ⁷ Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine* ^{1,3,6,7,8,10} Formaggio ⁷ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Gnocchi al pomodoro ^{1,6,10} Merluzzo gratinato* ^{1,4,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Piselli in umido* ⁹ Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta con melanzane e basilico* ^{1,6,10} Affettato di tacchino Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}

* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI BOVINO.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia / Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Prosciutto cotto Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Uova strapazzate Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpette / Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz. di formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro e legumi Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla milanese Spezzatino di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta con melanzane e basilico Affettato di tacchino Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI MAIALE E BOVINO.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia / Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Uova strapazzate Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpette / Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz. di formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro e legumi Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla milanese Spezzatino di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta con melanzane e basilico Affettato di tacchino Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI MAIALE E TACCHINO.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia / Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Uova strapazzate Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpette / Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz. di formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al ragù di manzo Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla milanese Spezzatino di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta con melanzane e basilico Pesce agli aromi Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI MAIALE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia / Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Uova strapazzate Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpette / Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz. di formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al ragù di manzo Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla milanese Spezzatino di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Scaloppine di pollo al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta con melanzane e basilico Affettato di tacchino Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia / Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Uova strapazzate Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpette / Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz. di formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro e legumi Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Pesce gratinato Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla milanese Pesce al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Pesce al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta con melanzane e basilico Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE, NO PESCE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia / Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Uova strapazzate Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpette / Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz. di formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro e legumi Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Formaggio Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla milanese Formaggio Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Legumi in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Legumi agli aromi Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Insalata di legumi con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Legumi in umido Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta con melanzane e basilico Legumi agli aromi Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE, NO PESCE, NO UOVO.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro	Focaccia / Pasta all'olio e Parmigiano	Pasta agli aromi	Pasta agli aromi
	Formaggio	Reggiano DOP	Legumi con patate	Formaggio
	Fagiolini	Formaggio	Fagiolini	Insalata mista
	Frutta fresca di stagione	Zucchine	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Frutta fresca di stagione	Pane	Pane
		Pane		
MARTEDÌ	Pasta agli aromi	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Pasta integrale al pomodoro e legumi
	Formaggio	Polpette (NO uovo)/ Piselli in umido	½ porz. di formaggio	Fagiolini
	Zucchine	Carote julienne	Carote julienne	Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Pane
	Pane	Pane	Pane	
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto	Risotto agli aromi	Risotto alla milanese	Risotto alla parmigiana
	Lenticchie	Formaggio	Formaggio	Legumi in umido
	Carote cotte	Fagiolini	Insalata mista	Carote julienne
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico	Pasta integrale allo zafferano	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Legumi agli aromi	Mozzarella	Insalata di legumi con patate e olive	Formaggio
	Insalata mista	Pomodori	Pomodori	Zucchine
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta con melanzane e basilico
	Formaggio	Legumi in umido	Piselli in umido	Legumi agli aromi
	Pomodori	Insalata mista	Zucchine	Pomodori
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE, SI POLLO.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia / Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Uova strapazzate Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Polpette / Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz. di formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro e legumi Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla milanese Spezzatino di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Gnocchi con pesto di zucchine Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta con melanzane e basilico Pesce agli aromi Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

NO GLUTINE. °NON AGGIUNGERE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI. LEGUMI: utilizzare piselli surgelati. VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI GLUTINE E DERIVATI.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Focaccia senza glutine / Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Prosciutto cotto Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Raviolini di magro senza glutine agli aromi Uova strapazzate Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
MARTEDÌ	Pasta senza glutine agli aromi Bocconcini di merluzzo° Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Polpette° / Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pizza senza glutine margherita ½ porz. di formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al ragù di manzo Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
MERCOLEDÌ	Pasta senza glutine al pesto Piselli Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto agli aromi Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto alla milanese Spezzatino di pollo° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto alla parmigiana Platessa al forno° Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Scaloppine di lonza al limone° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine con zafferano° Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
VENERDÌ	Gnocchi senza glutine con pesto di zucchini° Formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Gnocchi senza glutine al pomodoro Merluzzo gratinato° c/pangrattato senza glutine Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine con melanzane e basilico Affettato di tacchino (senza glutine) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza glutine

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025 rev.1 del 30/07/2025 Dieta rev.1 del 01/09/2025

NO LATTE E DERIVATI: °NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI. ^utilizzare pangrattato senza latte marca Lema (fornitore Marr). Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di latte e derivati.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro° Frittata al forno° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Focaccia senza latte Joyens° / Pasta all'olio° Prosciutto cotto Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta agli aromi° Frittata con patate° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Gnocchi senza latte°/Pasta agli aromi° Uova strapazzate° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta agli aromi° Bocconcini di merluzzo°^ Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Polpette°^/ Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Focaccia con pomodorini senza latte Joyens° Pesce al forno^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta integrale al ragù di manzo° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Risotto agli aromi° Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Risotto alla milanese° Spezzatino di pollo° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Riso all'olio evo° Platessa al forno^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico bio° Scaloppine di lonza al limone° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta integrale con zafferano° Pesce agli aromi Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Pesce agli aromi Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
VENERDÌ	Gnocchi senza latte con zucchine, basilico bio° e olio evo Pesce al forno^ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Gnocchi senza latte al pomodoro° Merluzzo gratinato^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta con melanzane e basilico bio° Affettato di tacchino (senza latte) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025 rev.1 del 30/07/2025 Dieta rev.1 del 01/09/2025

NO LATTOSIO: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI CONTENENTI LATTOSIO. °NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO CONTENENTI LATTOSIO NELLE PREPARAZIONI, SI PARMIGIANO REGGIANO DOP E GRANA PADANO DOP.

^utilizzare pangrattato senza latte marca Lema (fornitore Marr).

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di lattosio.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro° Frittata al forno° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Focaccia senza lattosio Joyens°/ Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Prosciutto cotto - Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta agli aromi° Frittata con patate° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Gnocchi senza latte/Pasta agli aromi° Uova strapazzate° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta agli aromi° Bocconcini di merluzzo^ Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Polpette^°/Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pizza Margherita senza lattosio Joyens° ½ porz. pesce al forno^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta integrale al ragù di manzo° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Pasta al basilico bio, olio evo e Parmigiano°/agli aromi° Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Risotto agli aromi° Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Risotto alla milanese° Spezzatino di pollo° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Platessa al forno^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico bio° Scaloppine di lonza al limone° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta integrale allo zafferano° Pesce agli aromi Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Pesce agli aromi Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
VENERDÌ	Gnocchi senza latte con zucchini, basilico bio e olio evo° Pesce al forno^ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Gnocchi senza latte al pomodoro° Merluzzo gratinato^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al basilico bio, olio evo e Parmigiano°/agli aromi° Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta con melanzane e basilico° Affettato di tacchino (senza latte) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025 rev.1 del 30/07/2025 Dieta rev.1 del 01/09/2025

NO UOVO: °non aggiungere uovo e Grana Padano alle preparazioni. ^utilizzare pangrattato senza uovo marca Lema (fornitore Marr).

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di uovo e derivati.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale bio (no uovo) al pomodoro° Formaggio (NO Grana) Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Focaccia senza uovo Joyens/ Pasta bio (no uovo) all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Prosciutto cotto Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) agli aromi° Legumi con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) agli aromi° Pesce al forno°^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta bio (no uovo) agli aromi° Bocconcini di merluzzo°^ Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al pomodoro° Polpette^ (NO uovo)/Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pizza margherita senza uovo Joyens ½ porz. di formaggio (NO Grana) Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta integrale bio (no uovo) al ragù di manzo° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Pasta bio (no uovo) al basilico bio, olio evo e Parmigiano° / agli aromi° Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Risotto agli aromi° Fusi di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Risotto alla milanese° Spezzatino di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Platessa al forno°^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico bio° Scaloppine di lonza al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta integrale bio (no uovo) allo zafferano° Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al pomodoro° Formaggio (NO Grana) Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
VENERDÌ	Gnocchi (no uovo) con zucchine e basilico bio° Formaggio (NO Grana) Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Gnocchi (no uovo) al pomodoro° Merluzzo gratinato°^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al basilico bio, olio evo e Parmigiano° / agli aromi° Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) con melanzane e basilico bio° Affettato di tacchino Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025 rev.1 del 30/07/2025 Dieta rev.1 del 01/09/2025