

COMUNE DI CALOLZIOCORTE, CARENNO, ERVE, MONTE MARENZO E TORRE DE' BUSI
Menu autunno – inverno a.s. 2025/26 - Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria
In vigore dal 03/11/2025 con la 1° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli* 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} Mozzarella ⁷ Cavolfiori* gratinati ^{1,6,7,9,10,13} Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta agli aromi ^{1,6,10} Formaggio ⁷ Insalata Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Frittata al forno ^{3,7} Zucchine* con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro ^{1,6,10} Frittata al forno ^{3,7} Zucchine* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta integrale al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Merluzzo* gratinato al forno ^{1,4,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Risotto alla parmigiana ⁷ Frittata al forno ^{3,7} Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Gnocchi al pomodoro ^{1,6,10} Bocconcini di merluzzo ^{1,4,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo ⁹ Insalata calda di ceci e patate* ^{1,6,10,11} Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Polenta ⁶ Bruscitt ⁹ / Spezzatino di manzo ⁹ Erbette* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Passato di legumi misti con orzo ^{1,6,10,11} / farro ^{1,6,10,11} Petto di pollo dorato al forno ^{1,3,6,10} Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ^{1,6,7,10} Spezzatino di pollo ⁹ Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita ^{1,3,6,7,8,11} Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ^{1,6,7,10} Petto di pollo al limone ^{1,6,10,13} Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Lasagne al ragù di manzo ^{1,3,6,9,10,13} Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Polenta ⁶ Lenticchie stufate ^{1,6,9,10,11} Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure ^{1,6,9,10} Platessa* impanata al forno ^{1,2,3,4,6,10,14} Erbette* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Burger di fagioli cannellini ed erbe* ^{1,6,10,11} Patate al forno al rosmarino* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{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 Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Risotto alla parmigiana ⁷ Mozzarella ⁷ Purea di zucca* al rosmarino ⁹ 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.

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI BOVINO.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Formaggio Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Purea di zucca al rosmarino 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 LE PREPARAZIONI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PER LE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENÙ AUTUNNO-INVERNO Rev.1b del 21/10/2025 Rev.1b del 30/10/2025

COMUNE DI CALOLZIOCORTE, CARENNO, ERVE, MONTE MARENZO E TORRE DE' BUSI
Menu autunno – inverno a.s. 2025/26 - Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria
In vigore dal 03/11/2025 con la 1° settimana

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

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne al ragù di manzo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Purea di zucca al rosmarino 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	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne al ragù di manzo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Purea di zucca al rosmarino 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 LE PREPARAZIONI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PER LE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO Rev.1b del 21/10/2025 Rev.1b del 30/10/2025

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE DI MAIALE, NO MANZO.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Formaggio Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Purea di zucca al rosmarino 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 LE PREPARAZIONI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PER LE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENU' AUTUNNO INVERNO Rev.1b del 21/10/2025 Rev.1b del 30/10/2025

DIETA ETICO-RELIGIOSA: NO CARNE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Formaggio Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Pesce dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Pesce al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Purea di zucca al rosmarino Broccoli 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	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Legumi al pomodoro Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Legumi in umido Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Formaggio Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Legumi agli aromi Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure Legumi in umido Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Burger di fagioli cannellini ed erbette Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di legumi con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Purea di zucca al rosmarino 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.

COMUNE DI CALOLZIOCORTE, CARENNO, ERVE, MONTE MARENZO E TORRE DE' BUSI
Menu autunno – inverno a.s. 2025/26 - Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria
In vigore dal 03/11/2025 con la 1° settimana

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

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi	Pasta agli aromi	Pasta agli aromi	Pasta al pesto
	Formaggio	Mozzarella	Formaggio	Legumi agli aromi
	Broccoli	Cavolfiori gratinati	Insalata	Zucchine con salsa al pomodoro e menta
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro	Pasta integrale al pesto	Risotto alla parmigiana	Gnocchi al pomodoro
	Legumi agli aromi	Legumi al pomodoro	Legumi in umido	Legumi in umido
	Zucchine all'olio	Insalata mista	Cavolfiori all'olio	Insalata mista
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo	Polenta	Passato di legumi misti con orzo/farro	Pasta all'olio e Parmigiano
	Insalata calda di ceci e patate	Formaggio	Formaggio	Reggiano DOP
	Carote julienne	Erbette	Carote julienne	Formaggio
	Carote cotte	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Fagiolini all'olio
	Frutta fresca di stagione	Pane integrale	Pane integrale	Frutta fresca di stagione
	Pane integrale			Pane integrale
GIOVEDÌ	Insalata	Pasta all'olio e Parmigiano	Pasta alla crema di pomodoro e formaggio	Polenta
	Pizza margherita	Reggiano DOP	Erbette all'olio	Lenticchie stufate
	Frutta fresca di stagione	Legumi agli aromi	Frutta fresca di stagione	Carote julienne
	Pane	Fagiolini all'olio	Pane	Frutta fresca di stagione
		Frutta fresca di stagione		Pane
		Pane		
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure	Burger di fagioli cannellini ed erbette	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana
	Legumi in umido	Patate al forno al rosmarino	Insalata di legumi con patate e olive	Mozzarella
	Erbette	Frutta fresca di stagione	Fagiolini	Purea di zucca al rosmarino
	Frutta fresca di stagione	Pane integrale	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	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	Riso agli aromi Formaggio Broccoli Frutta fresca di stagione Pane	Raviolini di magro agli aromi Mozzarella Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Polenta Formaggio Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Lasagne alla crema di pomodoro e formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno Erbette Frutta fresca di stagione Pane integrale	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Mozzarella Purea di zucca al rosmarino 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 LE PREPARAZIONI CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E PER LE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

MENÙ AUTUNNO-INVERNO Rev.1b del 21/10/2025 Rev.1b del 30/10/2025

NO FRUTTA A GUSCIO (mandorle, noci, noci del brasile, noci di acagiù, noce pecan, noce di macadamia, noci del queensland, anacardi, nocciole, pinoli, pistacchi). Utilizzare solo olio extravergine di oliva o di oliva. ^utilizzare pangrattato senza frutta a guscio marca Lema (fornitore Marr). Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di frutta a guscio e derivati.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Gnocchi senza fr. a guscio / Pasta agli aromi Mozzarella Cavolfiori gratinati^ Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta al basilico bio, olio evo e Parmigiano / agli aromi Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta integrale al basilico bio, olio evo e Parmigiano / agli aromi Merluzzo gratinato al forno^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Gnocchi senza fr. a guscio al pomodoro Bocconcini di merluzzo^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Passato di legumi misti con orzo/farro Petto di pollo dorato al forno^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo^ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita senza fr. a guscio Joyens Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Lasagne al ragù di manzo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure Platessa impanata al forno^ Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Burger di fagioli cannellini ed erbe Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana Mozzarella Purea di zucca al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane senza fr. a guscio Chicco di riso

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	Riso agli aromi Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Raviolini di magro senza glutine agli aromi Mozzarella- Cavolfiori gratinati c/pangrattato senza glutine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine agli aromi Formaggio Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Frittata al forno Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
MARTEDÌ	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata al forno Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Merluzzo gratinato al forno° c/pangrattato senza glutine Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Gnocchi senza glutine al pomodoro Bocconcini di merluzzo° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo Insalata calda di piselli e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Polenta senza glutine Bruscitt / Spezzatino di manzo° Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Passato di piselli con riso Petto di pollo dorato al forno° c/pangrattato senza glutine Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di pollo° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita senza glutine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Petto di pollo al limone° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Lasagne senza glutine al ragù di manzo° (con besciamella senza glutine) / Pasta senza glutine al ragù di manzo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Polenta senza glutine Lenticchie senza glutine stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
VENERDÌ	Pasta senza glutine con crema di verdure Platessa impanata al forno° c/pangrattato senza glutine Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Burger di piselli ed erbette° c/pangrattato senza glutine Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto alla parmigiana Mozzarella Purea di zucca al rosmarino° Frutta fresca di stagione Pane senza glutine

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.

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.

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di glutine, lattosio e derivati.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso agli aromi° Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Gnocchi senza glutine e latte/Pasta senza glutine agli aromi° Pesce agli aromi Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Pasta senza glutine agli aromi° Pesce al forno^° Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Pasta senza glutine al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Frittata al forno° Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta senza glutine al pomodoro° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Pasta senza glutine al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Merluzzo gratinato al forno^° c/pangrattato senza glutine Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Frittata al forno° Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Gnocchi senza glutine e latte al pomodoro° Bocconcini di merluzzo°^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo° Insalata calda di piselli e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Polenta senza glutine Bruscitt / Spezzatino di manzo^ Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Passato di piselli con riso° Petto di pollo dorato al forno^° c/pangrattato senza glutine Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Spezzatino di pollo°^ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso
GIOVEDÌ	Insalata Pizza Margherita senza glutine e lattosio Joyens° Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Petto di pollo al limone°^ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Pasta senza glutine al ragù di manzo° Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Polenta senza glutine Lenticchie senza glutine stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso
VENERDÌ	Pasta senza glutine con crema di verdure° Platessa impanata al forno°^ c/pangrattato senza glutine Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Burger di piselli ed erbette^ c/pangrattato senza glutine Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Pasta senza glutine al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Pesce agli aromi Purea di zucca al rosmarino ^° Frutta fresca di stagione Pane senza glutine e 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.

MENÙ AUTUNNO-INVERNO Rev.1b del 21/10/2025 Rev.1b del 30/10/2025

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	Riso agli aromi° Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Gnocchi senza latte/Pasta agli aromi° Pesce agli aromi Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta agli aromi° Pesce al forno^ Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Frittata al forno° Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta integrale al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Merluzzo gratinato al forno^° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Riso all'olio evo° Frittata al forno° Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Gnocchi senza latte al pomodoro° Bocconcini di merluzzo°^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo° Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Passato di legumi misti con orzo°/farro° Petto di pollo dorato al forno^° Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta all'olio° Spezzatino di pollo° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
GIOVEDÌ	Focaccia con pomodorini senza latte Joyens° Pesce al forno^ Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta all'olio° Petto di pollo al limone° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al ragù di manzo° Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure° Platessa impanata al forno°^ Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Burger di fagioli cannellini ed erbe ^{te} Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Riso all'olio evo° Pesce agli aromi Purea di zucca al rosmarino° 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.

MENÙ AUTUNNO-INVERNO Rev.1b del 21/10/2025 Rev.1b del 30/10/2025

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	Riso agli aromi° Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Gnocchi senza latte/Pasta agli aromi° Pesce agli aromi Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta agli aromi° Pesce al forno^ Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al basilico bio, olio evo e Parmigiano°/agli aromi° Frittata al forno° Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta integrale al pomodoro° Frittata al forno° Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta integrale al basilico bio, olio evo e Parmigiano°/agli aromi° Merluzzo gratinato al forno^° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Frittata al forno° Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Gnocchi senza latte al pomodoro° Bocconcini di merluzzo°^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo° Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Passato di legumi misti con orzo°/farro° Petto di pollo dorato al forno^° Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Spezzatino di pollo° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
GIOVEDÌ	Insalata Pizza Margherita senza lattosio Joyens° Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Petto di pollo al limone° Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al ragù di manzo° Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso
VENERDÌ	Pasta con crema di verdure° Platessa impanata al forno°^ Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Burger di fagioli cannellini ed erbe ^{tte} ° Patate al forno al rosmarino Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza lattosio Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Pesce agli aromi Purea di zucca al rosmarino° 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.

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	Riso agli aromi° Prosciutto cotto Broccoli Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Gnocchi (no uovo) / Pasta bio (no uovo) agli aromi° Mozzarella - Cavolfiori gratinati^° Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) agli aromi° Formaggio (no Grana) Insalata Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al basilico bio, olio evo e Parmigiano° / agli aromi° Formaggio (no Grana) Zucchine con salsa al pomodoro e menta Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta integrale bio (no uovo) al pomodoro° Formaggio (no Grana) Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta integrale bio (no uovo) al basilico bio, olio evo e Parmigiano° / agli aromi° Merluzzo gratinato al forno °^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Pesce gratinato al forno °^ Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Gnocchi (no uovo) al pomodoro° Bocconcini di merluzzo°^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Riso e prezzemolo° Insalata calda di ceci e patate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Polenta Bruscitt / Spezzatino di manzo Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Passato di legumi misti con orzo°/farro° Petto di pollo dorato al forno°^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Spezzatino di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
GIOVEDÌ	Insalata Pizza margherita senza uovo Joyens Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Pasta bio (no uovo) al ragù di manzo° Erbette all'olio Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Polenta Lenticchie stufate Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso
VENERDÌ	Pasta bio (no uovo) con crema di verdure° Platessa impanata al forno°^ Erbette Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Burger di fagioli cannellini ed erbette° Patate al forno al rosmarino 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 / Insalata di merluzzo in olio d'oliva con patate e olive Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza uovo Chicco di riso	Risotto alla parmigiana° Mozzarella Purea di zucca al rosmarino 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.