

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'	DAL	AL
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	01/09/25	05/09/25
1° SETT.	Riso al pomodoro	Crema di verdure con orzo*	Gnocchi di semolino al ragù di bovino (piatto unico)	Crema di fagioli cannellini con pastina	Pasta alle zucchine	27/10/25	31/10/25
	Uova sode	Bocconcini di pollo al forno		Stracchino	Polpette di merluzzo al forno*		
	Verdure di stagione	Purè di patate	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione		
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con orzo e biscotti	Infuso e torta margherita		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	08/09/25	12/09/25
2° SETT.	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico)	Crema di carote con cous-cous	Pasta al pomodoro fresco	Pasta al ragù di bovino (piatto unico)	Minestra di piselli con riso*		
	Verdure di stagione	Straccetti di pollo al forno	Mozzarella	Verdure di stagione	Filetto di platessa gratinato*		
	Pane comune	Patate al forno	Verdure di stagione	Pane comune	Verdure di stagione		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Pane integrale	Pane comune		Pane comune		
	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta allo yogurt			
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	15/09/25	19/09/25
3° SETT.	Pasta alle zucchine	Semolino in brodo vegetale	Farro al pomodoro	Crema di spinaci con crostini	Riso al burro e grana		
	Ricotta	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno	Filetto di platessa al forno*		
	Verdure di stagione	Purè di patate	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con orzo e biscotti	Infuso e torta al cacao		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	22/09/25	26/09/25
4° SETT.	Semolino in brodo vegetale	Pasta al pesto	Lasagne al ragù di bovino*	Crema di verdure con cous-cous	Riso al pomodoro		
	Pizza Margherita	Farinata di ceci	(piatto unico)	Straccetti di pollo al latte	Fil. di merluzzo impanato *		
	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Purè di patate	Verdure di stagione		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta allo yogurt		

Per i bambini più piccoli è possibile la somministrazione di una verdura cotta quando il menù prevede insalata, di più difficile masticazione.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'	DAL	AL
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	29/09/25	03/10/25
5° SETT.	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Crema di carote con riso Bocconcini di pollo al forno Purè di patate Pane comune	Lasagne alle zucchine, pesto e Latteria (piatto unico) Verdure di stagione Pane integrale	Crema di fagioli cannellini con pastina Uova sode Verdure di stagione Pane comune	Farro al pomodoro Polpette di merluzzo in umido* Verdure di stagione Pane comune		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con orzo e biscotti	Infuso e torta margherita		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	06/10/25	10/10/25
6° SETT.	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Crema di zucchine con cous-cous Straccetti di pollo al forno Patate al forno Pane integrale	Pasta al pesto Mozzarella Verdure di stagione Pane comune	Pasta al burro e grana Polpettone di bovino Verdure di stagione Pane comune	Minestra di piselli con riso* Filetto di platessa gratinato* Verdure di stagione Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta allo yogurt		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	13/10/25	17/10/25
7° SETT.	Pasta al pesto di verdure Ricotta Verdure di stagione Pane comune	Semolino in brodo vegetale Polpette di bovino al pomodoro Purè di patate Pane integrale	Riso alle zucchine Frittata al forno Verdure di stagione Pane comune	Crema di verdure con crostini Cotoletta di pollo al forno Verdure di stagione Pane comune	Pasta al ragù di trota* (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con orzo e biscotti	Infuso e torta al cacao		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	20/10/25	24/10/25
8° SETT.	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure di stagione Pane comune	Pasta al pesto Polpette di ceci in umido Verdure di stagione Pane comune	Pasta al ragù di bovino* (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Crema di spinaci con cous-cous Straccetti di pollo al limone Purè di patate Pane integrale	Riso al grana Filetto di platessa al limone Verdure di stagione Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Gelato*		

Per i bambini più piccoli è possibile la somministrazione di una verdura cotta quando il menù prevede insalata, di più difficile masticazione.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.