

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
1° SETT.	Crema di verdure con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di cavolfiori con farro	Verdura di stagione		
	Stracchino/Caciotta	Riso al grana	Pasta e legumi	Sovracosce di pollo al forno	Orzotto di zucca/zucchine	14/09/2026	18/09/2026
	Purè di patate e carote	Frittata con pomodoro e origano	(piatto unico)	Patate all'olio e Verdura cotta	Medaglioni di trota	12/10/2026	16/10/2026
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	09/11/2026	13/11/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	07/12/2026	11/12/2026
Merenda	Pane e marmellata	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane speciale	Torta margherita	Pane con olio extrav. e origano		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Risotto al sugo di verdure	Pastina in brodo vegetale		
	Uova strapazzate	Minestrone di verdure	Pizza margherita	Straccetti di pollo agli aromi	Filetto di platessa agli agrumi(S)	21/09/2026	25/09/2026
	Verdura di stagione	Tortino di legumi	(piatto unico)	Verdura di stagione	Patate al tegame e verdura di stagione	19/10/2026	23/10/2026
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	16/11/2026	20/11/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	14/12/2026	18/12/2026
Merenda	Pane speciale	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane con olio extrav. e origano	Torta allo yogurt con estratto	Pane e marmellata		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
3° SETT.	Risotto con zucchine/spinaci (S)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pasta integrale al pomodoro	Verdura di stagione		
	Bocconcini di grana/Ricotta	Lasagne al ragù di bovino	Passato di piselli con farro	Polpette di legumi (produzione propria)	Pasta all'olio e grana	28/09/2026	02/10/2026
	Verdura di stagione	(piatto unico)	Uova strapazzate	Verdura di stagione	Filetto di merluzzo gratinato (S)	26/10/2026	30/10/2026
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	23/11/2026	27/11/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	21/12/2026	24/12/2026
Merenda	Pane e frutta fresca/estratto	Pane speciale	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane e marmellata	Pane con olio extrav. e origano		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
4° SETT.	Verdura di stagione	Passato di piselli con pastina(S)	Crema di zucca con farro	Verdura di stagione	Minestrone di verdure con orzo		
	Spezzatino di bovino con polenta	Latteria/Stracchino	Frittata con porri	Pasta al pomodoro	Polpette di legumi (produzione propria)	05/10/2026	09/10/2026
	(piatto unico)	Verdura di stagione	Patate al forno e Verdura di stagione	Fil. di merluzzo al limone (S)	Verdura di stagione	02/11/2026	06/11/2026
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	30/11/2026	04/12/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
Merenda	Pane e frutta fresca/estratto	Torta alle mele con estratto	Pane con olio extrav. e origano	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane speciale		

La tipologia di verdura potrebbe subire variazioni in base all'effettiva disponibilità di prodotto fresco

Le preparazioni che riportano il simbolo S potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate. La tipologia e l'eventuale presenza di prodotti congelati/surgelati nelle verdure di stagione verrà specificata nel menù giornaliero esposto presso le strutture

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOE' GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIUA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GISCIO (CIOE' MADORLE, NOCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DI 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.).

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.

