

MENU' NO CARNE DI MAIALE

MENU' AUTUNNO A.S. 2025/26 – Scuole Infanzia/ Primarie

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Da 20 a 24/10 Da 17 a 21/11 Da 15 a 19/12	Ravioli burro e salvia Merluzzo al forno/gratinato Piselli stufati Frutta	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta	Riso alla zucca Pollo arrosto Carote brasate Frutta	Pizza margherita Finocchi lessi Frutta	Crema di patate con farro Hamburger della casa Spinaci al burro Budino
2° SETTIMANA	Da 27 a 31/10 Da 24 a 28/11 Da 22 a 23/12	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine Fagiolini lessi Frutta	Vellutata di ceci con pasta/riso Formaggio Carote lesse Frutta	Lasagne al ragù Piselli Dolce	Pasta al pomodoro Polpette di legumi in salsa agrodolce Bietola all'olio Frutta	Riso all'olio Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista invernale Frutta
3° SETTIMANA	Da 06 a 10/10 Da 03 a 07/11 Da 01 a 05/12	Crema di zucca con pasta/riso Mozzarella (bocconcini) Fagiolini alla contadina Frutta	Riso all'ortolana Polpette di pesce casalinghe Insalata verde Frutta	Pastina in brodo vegetale Pollo arrosto Spinaci saltati Frutta	Pasta al pesto Frittata Broccoli all'olio Yogurt	Pasta al burro Arrosto di tacchino Tris di verdure al vapore Frutta
4° SETTIMANA	Da 13 a 17/10 Da 10 a 14/11 Da 09 a 12/12 Da 07 a 09/01	Pasta al ragù vegetale Frittata/Uovo sodo Insalata verde Frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Broccoli all'olio Frutta	Zuppa alla frantoiana Merluzzo gratinato Patate arrosto Frutta	Riso all'olio Burger di ceci casalingo Bietola all'olio Dolce	Gnocchi al pomodoro Stracchino Carote julienne Frutta

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

MENU' NO CARNE DI TUTTI I TIPI

MENU' AUTUNNO A.S. 2025/26 – Scuole Infanzia/ Primarie

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Da 20 a 24/10 Da 17 a 21/11 Da 15 a 19/12	Ravioli burro e salvia Merluzzo al forno/gratinato Piselli stufati Frutta	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta	Riso alla zucca Frittata/Uovo sodo Carote brasate Frutta	Pizza margherita Finocchi lessi Frutta	Crema di patate con farro Formaggio Spinaci al burro Budino
2° SETTIMANA	Da 27 a 31/10 Da 24 a 28/11 Da 22 a 23/12	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine Fagiolini lessi Frutta	Vellutata di ceci con pasta/riso Formaggio Carote lesse Frutta	Lasagne pomodoro e mozzarella Piselli Dolce	Pasta al pomodoro Polpette di legumi in salsa agrodolce Bietola all'olio Frutta	Riso all'olio Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista invernale Frutta
3° SETTIMANA	Da 06 a 10/10 Da 03 a 07/11 Da 01 a 05/12	Crema di zucca con pasta/riso Mozzarella (bocconcini) Fagiolini alla contadina Frutta	Riso all'ortolana Polpette di pesce casalinghe Insalata verde Frutta	Pastina in brodo vegetale Formaggio Spinaci saltati Frutta	Pasta al pesto Frittata Broccoli all'olio Yogurt	Pasta al burro Merluzzo/platessa al forno/tonno Tris di verdure al vapore Frutta
4° SETTIMANA	Da 13 a 17/10 Da 10 a 14/11 Da 09 a 12/12 Da 07 a 09/01	Pasta al ragù vegetale Frittata/Uovo sodo Insalata verde Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Broccoli all'olio Frutta	Zuppa alla frantoiana Merluzzo gratinato Patate arrosto Frutta	Riso all'olio Burger di ceci casalingo Bietola all'olio Dolce	Gnocchi al pomodoro Stracchino Carote julienne Frutta

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

MENU' DIETA SENZA GLUTINE

MENU' AUTUNNO A.S. 2025/26 – Scuole Infanzia/ Primarie

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Da 20 a 24/10 Da 17 a 21/11 Da 15 a 19/12	Ravioli s/g burro e salvia Merluzzo al forno/gratinato (con pangrattato s/g) Piselli stufati s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro s/g Ricotta s/g Insalata verde s/g Frutta s/g Pane s/g	Riso alla zucca s/g (senza farina) Pollo arrosto s/g Carote brasate s/g Frutta s/g Pane s/g	Pizza margherita s/g Finocchi lessi s/g Frutta s/g Pane s/g	Crema di patate con RISO s/g Hamburger solo carne s/g Spinaci al burro s/g Budino s/g Pane s/g
2° SETTIMANA	Da 27 a 31/10 Da 24 a 28/11 Da 22 a 23/12	Pasta al pomodoro s/g Frittata di zucchine s/g Fagiolini lessi s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta all'olio s/g Arista al forno s/g (senza farina) Carote lesse s/g Frutta s/g Pane s/g	Lasagne al ragù s/g (besciamella con farina s/g) Piselli s/g Dolce s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro s/g Prosciutto cotto s/g Bietola all'olio s/g Frutta s/g Pane s/g	Riso all'olio s/g Merluzzo impanato al forno s/g (con pangrattato s/g) Insalata mista invernale s/g Frutta s/g Pane s/g
3° SETTIMANA	Da 06 a 10/10 Da 03 a 07/11 Da 01 a 05/12	Crema di zucca con pasta/riso s/g Mozzarella (bocconcini) s/g Fagiolini alla contadina s/g Frutta s/g Pane s/g	Riso all'ortolana s/g Polpettine di pesce casalinghe s/g Insalata verde s/g Frutta s/g Pane s/g	Tortellini s/g in brodo Pollo arrosto s/g Spinaci saltati s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta al pesto s/g Frittata s/g Broccoli all'olio s/g Yogurt s/g Pane s/g	Pasta al burro s/g Arrosto di tacchino s/g (senza farina) Tris di verdure al vapore s/g Frutta s/g Pane s/g
4° SETTIMANA	Da 13 a 17/10 Da 10 a 14/11 Da 09 a 12/12 Da 07 a 09/01	Pasta al ragù vegetale s/g Arista al forno s/g (senza farina) Insalata verde s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta alla tirolese s/g Coscia di pollo al forno s/g Broccoli all'olio s/g Frutta s/g Pane s/g	Zuppa alla frantoiana con RISO s/g Merluzzo al forno s/g Patate arrosto s/g Frutta s/g Pane s/g	Riso all'olio s/g Prosciutto cotto s/g Bietola all'olio s/g Dolce s/g Pane s/g	Gnocchi s/g al pomodoro Stracchino s/g Carote julienne s/g Frutta s/g Pane s/g

MENU' DIETA OVO-LATTO VEGETARIANA

MENU' AUTUNNO A.S. 2025/26 – Scuole Infanzia/ Primarie

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Da 20 a 24/10 Da 17 a 21/11 Da 15 a 19/12	Ravioli burro e salvia Piselli stufati Verdura cotta/cruda Frutta	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta	Riso alla zucca Frittata/Uovo sodo Carote brasate Frutta	Pizza margherita Finocchi lessi Frutta	Crema di patate con farro Formaggio Spinaci al burro Budino
2° SETTIMANA	Da 27 a 31/10 Da 24 a 28/11 Da 22 a 23/12	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine Fagiolini lessi Frutta	Vellutata di ceci con pasta/riso Formaggio Carote lesse Frutta	Lasagne pomodoro e mozzarella Piselli Dolce	Pasta al pomodoro Polpette di legumi in salsa agrodolce Bietola all'olio Frutta	Riso all'olio Frittata/Uovo sodo Insalata mista invernale Frutta
3° SETTIMANA	Da 06 a 10/10 Da 03 a 07/11 Da 01 a 05/12	Crema di zucca con pasta/riso Mozzarella (bocconcini) Fagiolini alla contadina Frutta	Riso all'ortolana Polpette di patate Insalata verde Frutta	Pastina in brodo vegetale Formaggio Spinaci saltati Frutta	Pasta al pesto Frittata Broccoli all'olio Yogurt	Pasta al burro Legumi Tris di verdure al vapore Frutta
4° SETTIMANA	Da 13 a 17/10 Da 10 a 14/11 Da 09 a 12/12 Da 07 a 09/01	Pasta al ragù vegetale Frittata/Uovo sodo Insalata verde Frutta	Pasta al pomodoro Legumi Broccoli all'olio Frutta	Zuppa alla frantoiana Formaggio Patate arrosto Frutta	Riso all'olio Burger di ceci casalingo Bietola all'olio Dolce	Gnocchi al pomodoro Stracchino Carote julienne Frutta

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze