



Menù Estivo A.S. 2025/2026 – a partire dal 15 settembre 2025 in 4^a settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Ravioli di magro burro e salvia ^{1 3 6 7 10 13} Formaggio spalmabile ⁷ Pomodori in insalata Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta al tonno ^{1 4 6 10 13} ½ porzione di prosciutto cotto Carote julienne Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta al ragù ^{1 6 9 10 13} ½ porzione di tocchetti di Parmigiano ⁷ Fagiolini* all'olio Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta speck e zafferano ^{1 6 7 9 10 13} Frittata al formaggio ^{3 7} Carote* all'olio Pane integrale ^{1 6 10} Frutta
Martedì	Pasta panna e zucchine* ^{1 6 7 10 13} Arrosto di lonza al forno ^{1 6 9 10} Carote* all'olio Pane ^{1 6 10} Frutta	Riso all'inglese Pollo al curry ^{1 6 9 10} Zucchine fresche al forno Pane integrale ^{1 6 10} Frutta	Pasta alle zucchine* ^{1 6 10 13} Cotoletta di lonza ^{1 3 6 10} Carote julienne Pane ^{1 6 10} Frutta	Risotto alla parmigiana ^{7 9} Polpette di carne* al pomodoro ^{1 3 6 9} Insalata verde Pane ^{1 6 10} Frutta
Mercoledì	Focaccia ^{1 6 10} Prosciutto cotto Insalata mista Grissini ^{1 6 10 11} Budino al cioccolato ⁷	Pasta all'abruzzese ^{1 6 9 10 13} Caprese (mozzarella ⁷ e pomodori) Pane ^{1 6 10} Dolcetto della casa ^{1 3 6 7 10}	Focaccia ^{1 6 10} Tacchino affettato Pomodori in insalata Grissini ^{1 6 10 11} Budino alla vaniglia ⁷	Insalata di pasta (asiago, pomodori e olive) ^{1 6 7 10 13} Arrosto di tacchino ^{1 6 9 10} Zucchine fresche al forno Pane ^{1 6 10} Dolcetto della casa ^{1 3 6 7 10}
Giovedì	Pasta al pomodoro ^{1 6 9 10 13} Farinata di ceci* ^{1 4 6 7 10 11} Fagiolini* all'olio Pane ^{1 6 10} Frutta (No Arance, No kiwi)	Pasta alla sorrentina (pomodoro e ricotta) ^{1 6 7 9 10 13} Filetè di merluzzo* gratinato ^{1 4 6 10} Insalata mista (verde e rossa) Pane ^{1 6 10} Frutta (No Arance, No kiwi)	Insalata di riso (piselli, asiago, pomodori e olive) ⁷ Cosce di pollo al forno Insalata verde Pane integrale ^{1 6 10} Frutta (No Arance, No kiwi)	Pasta al pesto ^{1 5 6 7 8 10 13} Primosale panato ^{1 3 6 7 10} Pomodori Pane ^{1 6 10} Frutta (No Arance, No kiwi)
Venerdì	Trofie al pesto ^{1 5 6 7 8 10 13} Platessa* panata ^{1 3 4 6 10} Carote julienne Pane ^{1 6 10} Frutta	Gnocchi al pomodoro ^{1 6 9 10 12 13} Uova strapazzate ^{3 7} Biete* gratinate ^{3 7} Pane ^{1 6 10} Frutta	Ravioli di magro burro e salvia ^{1 3 6 7 10 13} Platessa* panata ^{1 3 4 6 10} Spinaci* gratinati ^{3 7} Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta all'olio e grana ^{1 3 6 7 10 13} Tonno ⁴ Fagiolini* all'olio Pane ^{1 6 10} Frutta

[] Si specifica che per tutti i primi piatti, a eccezione dei condimenti con pesce, verrà aggiunto sui refettori il parmigiano reggiano, contenente latte e derivati come allergeni.

* Uno o più prodotti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

Frutta: a rotazione mele, pere, banane, kiwi, fragole, nespole, albicocche, pesche, anguria, melone, ciliegie, prugne, susine, uva.

Legenda elenco allergeni: 1. Glutine; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati;

8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupino e derivati; 14. Molluschi e derivati



Menù Estivo A.S. 2025/2026 – a partire dal 15 settembre 2025 in 4^a settimana

CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI NEL VOSTRO MENÙ	
Categoria cereali: pasta e riso	100% BIOLOGICO
Categoria latte e derivati: latte e yogurt	100% BIOLOGICO
Categoria latte e derivati: formaggi	30% BIOLOGICO
Categoria uova	100% BIOLOGICO
Categoria carne avicola	100% BIOLOGICO
Categoria carne bovina	100% BIOLOGICO
Categoria carne suina	100% BIOLOGICO
Categoria salumi	30% BIOLOGICO
Categoria legumi	50% BIOLOGICO
Categoria frutta	50% BIOLOGICO
Categoria ortaggi	50% BIOLOGICO
Olio extravergine d'oliva	100% BIOLOGICO
Aceto di mele	0% BIOLOGICO
Pelati, polpa e passata di pomodoro	100% BIOLOGICO
Categoria prodotti ittici	Provenienza zona FAO 37 o FAO 27