



Menù Estivo A.S. 2026/2027 — a partire dal 16 settembre 2026 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} Rollè di frittata con verdure ^{3 7} Pomodori in insalata Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta al tonno ^{1 4 6 10} Mozzarella ⁷ Carote julienne Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta integrale al ragù ^{1 6 9 10} ½ porzione di lenticchie ^{6 9 10 11 13} Fagiolini* all'olio Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta allo zafferano ^{1 3 6 7 9 10} Primo sale panato ^{1 3 6 7 10} Pomodori in insalata Pane integrale ^{1 6 10} Frutta
Martedì	Pasta all'olio e grana ^{1 3 6 7 10} Farinata di ceci* ^{1 4 6 7 10 11} Carote* all'olio Pane ^{1 6 10} Frutta	Riso all'inglese Pollo al curry ^{1 6 9 10 11} Zucchine fresche al forno Pane integrale ^{1 6 10} Frutta	Focaccia ^{1 6 10} Formaggio spalmabile ⁷ Pomodori in insalata Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta all'olio e grana ^{1 3 6 7 10} Rollè di frittata col formaggio ^{3 7} Insalata verde Pane ^{1 6 10} Frutta
Mercoledì	Focaccia ^{1 6 10} Stracchino ⁷ Insalata mista Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta al pesto ^{1 3 5 6 7 8 10} Platessa* al forno con crema di limone ⁴ Insalata mista (verde e rossa) Pane ^{1 6 10} Frutta	Orzo freddo (mais, carote e pomodori) ^{1 6 10 11 13} Cotoletta di tacchino ^{1 3 6 10} Carote julienne Pane ^{1 6 10} Frutta	Insalata di riso (asiago, pomodori e olive) ⁷ Polpette di carne* al pomodoro ^{1 6 7 9} Zucchine fresche al forno Pane ^{1 6 10} Frutta
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro ^{1 6 9 10} Arrosto di tacchino al forno ^{1 6 9 10 11} Fagiolini* all'olio Pane ^{1 6 10} Frutta (No Arance, No kiwi)	Gnocchetti sardi al pomodoro ^{1 6 9 10 12 13} Uova strapazzate ^{3 7} Biete* gratinate ^{3 7} Pane ^{1 6 10} Frutta (No Arance, No kiwi)	Pasta alle zucchine* ^{1 6 10} Farinata di ceci* ^{1 4 6 7 10 11} Insalata verde Pane integrale ^{1 6 10} Frutta (No Arance, No kiwi)	Pasta integrale al pesto ^{1 3 5 6 7 8 10} Fagioli cannellini al pomodoro ^{6 9 10 11 13} Carote* all'olio Pane ^{1 6 10} Frutta (No Arance, No kiwi)
Venerdì	Trofie al pesto ^{1 3 5 6 7 8 10} Platessa* panata ^{1 3 4 6 10} Carote julienne Pane ^{1 6 10} Frutta	Pasta integrale alla sorrentina (pomodoro e ricotta) ^{1 6 7 9 10} Insalata di fagioli ^{6 10 11 13} Pomodori 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	Vellutata di verdure* con orzo ^{1 6 9 10 11 13} Filetè di merluzzo gratinato ^{1 4 6 10} 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, albicocche, pesche, melone, prugne, susine.

Legenda allergeni: 1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut); 2. **Crostacei**; 3. **Uova**; 4. **Pesce**; 5. **Arachidi**; 6. **Soia**; 7. **Latte** (compreso il lattosio); 8. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia); 9. **Sedano**; 10. **Senape**; 11. **Semi di sesamo**; 12. **Anidride solforosa e solfiti** (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg); 13. **Lupini**; 14. **Molluschi**



Menù Estivo A.S. 2026/2027 – a partire dal 16 settembre 2026 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 o MSC