

I settimana
II settimana
III settimana
IV settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I settimana	Farfalle* olio EVO e parmigiano** Frittata agli aromi* Fagiolini all'olio Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Sedanini pomodoro e basilico* Pollo al forno Carote cotte* Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Risotto *curcuma e lenticchie rosse* Bastoncini di merluzzo *** Insalata Pane tipo zero Dolce/Gelato	Penne integrale* al pesto Mozzarella* Pomodori * Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Insalata di cavolo cappuccio* Pizza Margherita Prosciutto cotto ½ porzione Pane di grano duro Frutta fresca di stagione
II settimana	Risotto con zucchine* Hamburger di tacchino Fagiolini all'olio Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Fusilli* al pomodoro e basilico* Crocchette di lenticchie* e patate Insalata mista Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Lasagne al Pesto Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne * Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Rigatoni olio EVO e parmigiano** Fettucce di totano gratinato Tris di verdure cotte Pane tipo zero Yogurt alla frutta *	Pasta fredda pomodoro*, tonno e olive Formaggio spalmabile 50g Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione
III settimana	Pipe pomodoro *e basilico Frittata* Carote julienne* Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Penne integrali* pesto e zucchine* Bastoncini di merluzzo *** Fagiolini all'olio Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Fusilli olio EVO* e parmigiano** Cotoletta di lonza alla Milanese Insalata verde Pane tipo zero Dolce/Gelato	Crema di lenticchie* e verdure con farro* Latteria Spinaci * Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Risotto* alla parmigiana** Fagioli cannellini * con tonno Pomodori* Pane di grano duro Frutta fresca di stagione
IV settimana	Rigatoni alla mimosa Hamburger di manzo Insalata mista Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro* Polpette di platessa*** e patate Fagiolini Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Sedanini olio EVO* e parmigiano** Uovo sodo* Carote Julienne* Pane tipo zero Frutta fresca di stagione	Farfalle alla crema di cannellini* Tacchino alla pizzaiola* Zucchine* Pane tipo zero Yogurt alla frutta *	Raviolini di magro burro e salvia Asiago** Pomodori* Pane integrale Frutta fresca di stagione

In vigore da 13.04.2026 partendo dalla 3ª settimana

LEGENDA: *PRODOTTO BIO**PRODOTTO DOP/IGP si specifica che il parmigiano reggiano usato per condire è DOP ***PRODOTTO MSC

Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale. Utilizzo di olio extravergine come unico condimento. Utilizzo di sale iodato .

La frutta fresca viene servita come spuntino a metà mattina.

In caso di chiusura per festività verrà riproposto il menù del lunedì della settimana di riferimento .

Le grammature sono in linea alle tabelle ATS.



“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere come INGREDIENTE uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), inoltre possono contenere allergeni derivanti da cross contamination sito/processo . In caso di necessità ,si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.