



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

**CLIENTE:** MENU' BRUGNERA  
Settimana dal: 13/04/2026 al: 19/04/2026

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
<b>Lunedì</b>	1	PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO	1	BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Martedì</b>	1	RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA	1	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL MAIS	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Mercoledì</b>	1	PASTA AL TONNO (sugo rosso)	1	UOVA SODE	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Giovedì</b>	1	PASTA AL RAGU' VEGETALE CON LEGUMI	1	FORMAGGIO ASIAGO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Venerdì</b>	1	RISOTTO DELICATO AGLI ASPARAGI	1	HAMBURGER DI MANZO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA

Legenda: 🌿 = Ricetta vegetariana, 🌱 = Ricetta vegana, 🐷 = Contiene carne di maiale, 🆕 = Novità

### Ingredienti delle ricette

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), Parmigiano Reggiano DOP [<b>Latte</b>] .</p> <p>BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI : Tacchino fesa bio, Farina di <b>frumento</b> tipo 00 bio km0 filiera corta , Olio di oliva extravergine bio, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA : Ravioli ricotta e spinaci bio [<b>Cereali contenenti glutine, Latte, Uova</b>] , Olio di oliva extravergine bio km0, <b>Burro</b> bio km0 e filiera corta , Salvia bio km0 filiera corta, Sale iodato.</p> <p>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL MAIS : Cuori di merluzzo surgelato FAO 27-37 [<b>Pesce</b>] , Farina di mais bio km0 e filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA AL TONNO (sugo rosso) : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AL TONNO (pomodoro) ( Pomodoro passata bio, Tonno sott'olio sgocciolato [<b>Pesce</b>] , Olio di oliva extravergine bio km0, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Sale iodato).</p> <p>UOVA SODE : <b>Uova</b> sode bio italia .</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA AL RAGU' VEGETALE CON LEGUMI : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AL RAGU' VEGETALE CON LEGUMI P.U. ( Pomodoro passata bio, Lenticchie secche bio [<b>Cereali contenenti glutine, Sesamo, Senape, Soia</b>] , Cavolfiore bio, filiera corta e km 0, Carote bio, filiera corta e km 0, Ceci secchi bio [<b>Cereali contenenti glutine, Sesamo, Senape, Soia</b>] , Fagioli borlotti secchi bio [<b>Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia</b>] , Grana padano dop(LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'<b>UOVO</b>.) , Olio di oliva extravergine bio, Cipolle bio km0 filiera corta, Sale iodato).</p> <p>FORMAGGIO ASIAGO : Asiago DOP [<b>Latte</b>] .</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>RISOTTO DELICATO AGLI ASPARAGI : RISO ALL'OLIO ( Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), CREMA DI ASPARAGI ( Asparagi verdi, Patate bio, Olio di oliva extravergine bio, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Farina di riso bio, Sale iodato).</p> <p>HAMBURGER DI MANZO AL FORNO : Bovino noce BIO, Patate bio, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>

#### Note:

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SOIA E DERIVATI, SEMI DI SESAMO E GIRASOLE, FRUTTA A GUSCIO o PANE INTEGRALE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 INTEGRALE, ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDABIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

PERCENTUALE BIO DEL MERCEOLOGICO: CEREALI, FARINE E LEGUMI 100%, FRUTTA 60%, VERDURA 50%, UOVA 100%, CARNE BOVINA 60%, CARNE AVICOLA 30%, CARNE SUINA 100%, PRODOTTI ITTICI CAM FAO 27-37, SALUMI 30%, FORMAGGI 30%, LATTE E YOGURT 100%, OLIO EVO 40%, PELATI, POLPA, PASSATA 33%



EURO RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

CLIENTE: MENU' BRUGNERA  
Settimana dal: 20/04/2026 al: 26/04/2026

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
<b>Lunedì</b>	1	PASTA ALL'OLIO	1	TORTINO DI LEGUMI, PATATE E CAROTE	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Martedì</b>	1	PIZZA MARGHERITA	1	FORMAGGIO MOZZARELLA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Mercoledì</b>	1	ORZOTTO ALLE VERDURE	1	COSCETTA DI POLLO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Giovedì</b>	1	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO	1	BURGER DI TROTA AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Venerdì</b>	1	RISOTTO ALLA MILANESE	1	FRITTATA AGLI SPINACI	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA

Legenda: 🌱 = Ricetta vegetariana, 🌿 = Ricetta vegana, 🐷 = Contiene carne di maiale, 🆕 = Novità

### Ingredienti delle ricette

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>PASTA ALL'OLIO : Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato.</p> <p>TORTINO DI LEGUMI, PATATE E CAROTE : Patate bio, filiera corta e km 0, Ceci secchi italiani bio [<b>Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia</b>] , Fagioli cannellini secchi bio italia [<b>Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia</b>] , Carote bio, filiera corta e km 0, Misto <b>uovo</b> pastorizzato bio, km 0 e filiera corta , Farina di <b>frumento</b> tipo 0 bio km0 e filiera corta , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PIZZA MARGHERITA : Base pizza con pomodoro bio (Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "0" (GLUTINE), passata di pomodoro, olio di oliva extravergine, sale, lievito, farina di malto d'ORZO (GLUTINE), zucchero di canna grezzo, origano. Può contenere tracce di LATTE, SOIA, SENAPE, LUPINI.) [<b>Cereali contenenti glutine, Latte, Senape, Lupini, Soia</b>] , Mozzarella bio [<b>Latte</b>] , Pomodoro passata bio, Sale iodato.</p> <p>FORMAGGIO MOZZARELLA : Mozzarella bio [<b>Latte</b>] .</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>ORZOTTO ALLE VERDURE : ORZO ALL'OLIO ( <b>Orzo</b> perlato bio [<b>Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale), SUGO ALLE VERDURE ( Pomodoro passata bio, Carote bio, filiera corta e km 0, Cavolfiore bio, filiera corta e km 0, Porri bio KM0 filiera corta, Broccolo bio filiera corta Km0, Olio di oliva extravergine bio, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Sale iodato).</p> <p>COSCETTA DI POLLO AL FORNO : Pollo fusello bio, Olio di oliva extravergine bio, Rosmarino bio km0 filiera corta, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO : PASTA INTEGRALE ALL'OLIO ( Pasta di semola integrale bio [<b>Cereali contenenti glutine, Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale), SUGO AL POMODORO E BASILICO ( Pomodoro passata bio, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Basilico bio, filiera corta e km 0, Sale iodato).</p> <p>BURGER DI TROTA AL FORNO : Polpa di trota iridea congelata (Filetto di trota iridea Oncorhynchus mykiss ( PESCE). Può contenere tracce di GLUTINE.) [<b>Cereali contenenti glutine, Pesce</b>] , Olio di oliva extravergine bio km0, Prezzemolo bio, Sale.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>RISOTTO ALLA MILANESE : RISO ALL'OLIO ( Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO ALLA MILANESE ( <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT bio , Acqua naturale, Grana padano dop(<b>LATTE</b> sale, caglio, lisozima: proteina dell'<b>UOVO</b>.) , Farina di riso bio, Sale iodato, Zafferano italia o UE).</p> <p>FRITTATA AGLI SPINACI : Misto <b>uovo</b> pastorizzato bio , Spinaci bio, <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT bio , Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato, Prezzemolo bio, filiera corta e km 0.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>

### Note:

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SOIA E DERIVATI, SEMI DI SESAMO E GIRASOLE, FRUTTA A GUSCIO o PANE INTEGRALE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 INTEGRALE, ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

PERCENTIALE BIO DEL MERCEOLOGICO: CEREALI, FARINE E LEGUMI 100%, FRUTTA 60%, VERDURA 50%, UOVA 100%, CARNE BOVINA 60%, CARNE AVICOLA 30%, CARNE SUINA 100%, PRODOTTI ITTICI CAM FAO 27-37, SALUMI 30%, FORMAGGI 30%, LATTE E YOGURT 100%, OLIO EVO 40%, PELATI, POLPA, PASSATA 33%



EURO RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

CLIENTE: MENU' BRUGNERA  
Settimana dal: 27/04/2026 al: 03/05/2026

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
<b>Lunedì</b>	1	PASTA ALLA NORMA	1	FILETTO DI MERLUZZO IN UMIDO CON OLIVE	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Martedì</b>	1	RISO E PISELLI	1	UOVA STRAPAZZATE	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Mercoledì</b>	1	PASTA AL PESTO	1	ARROSTO DI MAIALE AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Giovedì</b>	1	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI	1	BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Venerdì</b>	1	PASTA AL POMODORO E BASILICO	1	FORMAGGIO LATTERIA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA

Legenda: 🌿 = Ricetta vegetariana, 🌱 = Ricetta vegana, 🐷 = Contiene carne di maiale, 🆕 = Novità

### Ingredienti delle ricette

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>PASTA ALLA NORMA : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO ALLA NORMA ( Pomodoro passata bio, Melanzane bio, filiera corta e km 0, Ricotta di vacca bio e km 0 [<b>Latte</b>] , Olio di oliva extravergine bio km0, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Sale).</p> <p>FILETTO DI MERLUZZO IN UMIDO CON OLIVE : Filetto di merluzzo surgelato [<b>Pesce</b>] , Pomodoro passata bio, Olio di oliva extravergine bio, Carote bio, Olive verdi denocciolate bio, Cipolle bio, <b>Sedano</b> bio , Prezzemolo bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>RISO E PISELLI : RISO ALL'OLIO ( Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AI PISELLI ( Piselli freschi bio, Patate bio, filiera corta e km 0, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato).</p> <p>UOVA STRAPAZZATE : Misto <b>uovo</b> pastorizzato bio, km 0 e filiera corta , <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT bio , Olio di oliva extravergine bio km0, Grana padano dop (LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [<b>Latte, Uova</b>] , Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA AL PESTO : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AL PESTO ( Basilico bio, Olio di oliva extravergine bio, <b>Pinoli</b> , Grana padano dop(LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) , Pecorino DOP [<b>Latte</b>] , Sale iodato).</p> <p>ARROSTO DI MAIALE AL FORNO : Suino lonza BIO, Farina di riso, Olio di oliva extravergine bio, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI : PASSATO DI VERDURA ( Acqua naturale, Cavolfiore bio, filiera corta e km 0, Broccolo bio filiera corta Km0, Carote bio, filiera corta e km 0, Piselli surgelati bio, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Patate bio, filiera corta e km 0, Sale iodato), CROSTINI DI PANE COMUNE ( Pane comune bio [<b>Cereali contenenti glutine</b>] ).</p> <p>BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI : Pollo petto bio, Olio di oliva extravergine bio, Farina di riso bio, Sale, Carote bio, Cipolle bio, Rosmarino bio, <b>Sedano</b> bio , Erbe aromatiche bio.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA AL POMODORO E BASILICO : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AL POMODORO E BASILICO ( Pomodoro passata bio, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Basilico bio, filiera corta e km 0, Sale iodato).</p> <p>FORMAGGIO LATTERIA : FORMAGGIO latteria bio .</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>

#### Note:

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SOIA E DERIVATI, SEMI DI SESAMO E GIRASOLE, FRUTTA A GUSCIO o PANE INTEGRALE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 INTEGRALE, ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

PERCENTIALE BIO DEL MERCEOLOGICO: CEREALI, FARINE E LEGUMI 100%, FRUTTA 60%, VERDURA 50%, UOVA 100%, CARNE BOVINA 60%, CARNE AVICOLA 30%, CARNE SUINA 100%, PRODOTTI ITTICI CAM FAO 27-37, SALUMI 30%, FORMAGGI 30%, LATTE E YOGURT 100%, OLIO EVO 40%, PELATI, POLPA, PASSATA 33%



EURO RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

CLIENTE: MENU' BRUGNERA  
Settimana dal: 04/05/2026 al: 10/05/2026

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	PASTA E CECI	1	UOVA STRAPAZZATE	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Martedì	1	GNOCCHI AL POMODORO	1	FILETTO DI PLATESSA GRATINATO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Mercoledì	1	PASTICCIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE P.U.	1		1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Giovedì	1	PASTA INTEGRALE ALLA PIZZAIOLA	1	FORMAGGIO ROBIOLA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Venerdì	1	MINISTRINA IN BRODO	1	SCALOPPINA DI TACCHINO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA

Legenda: 🍆 = Ricetta vegetariana, 🌱 = Ricetta vegana, 🐷 = Contiene carne di maiale, 🍷 = Novità

### Ingredienti delle ricette

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>PASTA E CECI : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO DI CECI ( Cechi secchi bio [Cereali contenenti glutine, Sesamo, Senape, Soia] , Carote bio, Cipolle bio, Olio di oliva extravergine bio, Sedano bio , Sale, Rosmarino bio).</p> <p>UOVA STRAPAZZATE : Misto <b>uovo</b> pastorizzato bio, km 0 e filiera corta , <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT bio , Olio di oliva extravergine bio km0, Grana padano dop (LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] , Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>GNOCCHI AL POMODORO : CHICCHE ALL'OLIO ( CHICCHE DI PATATE BIO(Patate fresche 78%, farina di <b>GRANO</b> tenero, <b>UOVA</b>, sale, olio di semi di girasole (cosparso in superficie). Può contenere tracce di <b>SOIA</b>, <b>LATTE</b> e <b>SENAPE</b>.), Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato), SUGO AL POMODORO ( Pomodoro passata bio, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato).</p> <p>FILETTO DI PLATESSA GRATINATO AL FORNO : Filetto di platessa surgelata FAO 27-37 [Pesce] , Pane grattugiato bio filiera corta [Cereali contenenti glutine] , Misto <b>uovo</b> pastorizzato bio, km 0 e filiera corta , Olio di oliva extravergine bio km0, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTICCIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE P.U. : Lasagna per pasticcio bio [Cereali contenenti glutine, Uova] , SUGO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE ( Pomodoro passata bio, Carne di pollo per spezzatino e ragù, Acqua naturale, <b>Latte</b> di vacca intero, UHT bio , <b>Burro</b> bio km0 e filiera corta , <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 . Carote bio, filiera corta e km 0, Olio di oliva extravergine bio km0, Farina di <b>frumento</b> tipo 0 bio , Cipolle bio km0 filiera corta, Sale iodato), Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA INTEGRALE ALLA PIZZAIOLA : PASTA INTEGRALE ALL'OLIO ( Pasta di semola integrale bio [Cereali contenenti glutine, Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio, Sale), SUGO ALLA PIZZAIOLA ( Pomodoro passata bio, Carote bio, Cipolle bio, <b>Sedano</b> bio , Olio di oliva extravergine bio, Origano secco, Sale, Zucchero).</p> <p>FORMAGGIO ROBIOLA : Robiola dop, km 0, filiera corta [Latte] .</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>MINISTRINA IN BRODO : BRODO VEGETALE ( Acqua naturale, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), DITALINI COTTI ( Ditalini di semola di <b>grano</b> duro bio filiera corta [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato).</p> <p>SCALOPPINA DI TACCHINO AL FORNO : Tacchino fesa bio, Farina di <b>frumento</b> tipo 0 bio km0 e filiera corta , Olio di oliva extravergine bio, Rosmarino bio km0 filiera corta, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>

### Note:

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SOIA E DERIVATI, SEMI DI SESAMO E GIRASOLE, FRUTTA A GUSCIO o PANE INTEGRALE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 INTEGRALE, ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, GROSTAGEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

PERCENTIALE BIO DEL MERCEOLOGICO: CEREALI, FARINE E LEGUMI 100%, FRUTTA 60%, VERDURA 50%, UOVA 100%, CARNE BOVINA 60%, CARNE AVICOLA 30%, CARNE SUINA 100%, PRODOTTI ITTICI CAM FAO 27-37, SALUMI 30%, FORMAGGI 30%, LATTE E YOGURT 100%, OLIO EVO 40%, PELATI, POLPA, PASSATA 33%



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

**CLIENTE:** ..... **MENU' BRUGNERA**  
Settimana dal: **11/05/2026** al: **17/05/2026**

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
<b>Lunedì</b>	1	CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI	1	FRITTATA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Martedì</b>	1	RISOTTO ALLE VERDURE	1	BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Mercoledì</b>	1	PIZZA MARGHERITA	1	FORMAGGIO MOZZARELLA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Giovedì</b>	1	PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO	1	HAMBURGER DI MANZO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
<b>Venerdì</b>	1	PASTA AL PESTO	1	FILETTO DI SALMONE AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA

**Legenda:** 🌱 = Ricetta vegetariana, 🌿 = Ricetta vegana, 🐷 = Contiene carne di maiale, 🆕 = Novità

### Ingredienti delle ricette

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI : MINISTRONE DI LEGUMI ( Acqua naturale, Patate bio, Fagioli cannellini, Fagioli borlotti bio, Cipolle bio, Ceci secchi bio <b>[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Senape, Soia]</b> , Carote bio, Lenticchie in scatola bio, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), CROSTINI DI PANE COMUNE ( Pane comune bio <b>[Cereali contenenti glutine]</b> ).</p> <p>FRITTATA : Misto <b>uovo</b> pastorizzato bio, km 0 e filiera corta , <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT bio , Formaggio grana (LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) <b>[Latte, Uova]</b> , Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>RISOTTO ALLE VERDURE : RISO ALL'OLIO ( Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLE VERDURE (primavera) ( Pomodoro passata bio, Carote bio, filiera corta e km 0, Cavolfiore bio, filiera corta e km 0, Porri bio KM0 filiera corta, Broccolo bio filiera corta Km0, Olio di oliva extravergine bio, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Sale iodato).</p> <p>BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI : Tacchino fesa bio, Farina di <b>frumento</b> tipo 00 bio km0 filiera corta : Olio di oliva extravergine bio, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PIZZA MARGHERITA : Base pizza con pomodoro bio (Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "0" (GLUTINE), passata di pomodoro, olio di oliva extravergine, sale, lievito, farina di malto d'ORZO (GLUTINE), zucchero di canna grezzo, origano. Può contenere tracce di LATTE, SOIA, SENAPE, LUPINI.) <b>[Cereali contenenti glutine, Latte, Senape, Lupini, Soia]</b> , Mozzarella bio <b>[Latte]</b> , Pomodoro passata bio, Sale iodato.</p> <p>FORMAGGIO MOZZARELLA : Mozzarella bio <b>[Latte]</b> .</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio <b>[Senape, Soia]</b> , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), Parmigiano Reggiano DOP <b>[Latte]</b> .</p> <p>HAMBURGER DI MANZO AL FORNO : Bovino noce BIO, Patate bio, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA AL PESTO : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio <b>[Senape, Soia]</b> , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AL PESTO ( Basilico bio, Olio di oliva extravergine bio, <b>Pinoli</b> , Grana padano dop(LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) , Pecorino DOP <b>[Latte]</b> , Sale iodato).</p> <p>FILETTO DI SALMONE AL FORNO : Salmone <b>[Pesce]</b> , Olio di oliva extravergine bio, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>

#### Note:

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SOIA E DERIVATI, SEMI DI SESAMO E GIRASOLE, FRUTTA A GUSCIO o PANE INTEGRALE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 INTEGRALE, ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

PERCENTUALE BIO DEL MERCEOLOGICO: CEREALI, FARINE E LEGUMI 100%, FRUTTA 60%, VERDURA 50%, UOVA 100%, CARNE BOVINA 60%, CARNE AVICOLA 30%, CARNE SUINA 100%, PRODOTTI ITTICI CAM FAO 27-37, SALUMI 30%, FORMAGGI 30%, LATTE E YOGURT 100%, OLIO EVO 40%, PELATI, POLPA, PASSATA 33%



	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	PASSATO DI VERDURA CON ORZO	1	BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBETTE	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Martedì	1	GNOCCHI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE P.U.	1		1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Mercoledì	1	PASTA ALL'OLIO	1	UOVA SODE	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Giovedì	1	RISO AL POMODORO E BASILICO	1	POLPETTE DI LEGUMI AL SALMORIGLIO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Venerdì	1	PASTA AL PESTO DI RICOTTA, POMODORINI E NOCI	1	POLPETTE DI MERLUZZO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA

Legenda: 🌿 = Ricetta vegetariana, 🌱 = Ricetta vegana, 🐷 = Contiene carne di maiale, 🆕 = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>PASSATO DI VERDURA CON ORZO : PASSATO DI VERDURA ( Acqua naturale, Cavolfiore bio, filiera corta e km 0, Broccolo bio filiera corta Km0, Carote bio, filiera corta e km 0, Piselli surgelati bio, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0, Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Patate bio, filiera corta e km 0, Sale iodato), ORZO ALL'OLIO (x minestre) ( <b>Orzo</b> perlato bio [<b>Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale).</p> <p>BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBETTE : Pollo petto bio, Olio di oliva extravergine bio, Farina di riso bio, Sale, Carote bio, Cipolle bio, <b>Sedano</b> bio , Erbe aromatiche bio.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>GNOCCHI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE P.U. : CHICCHE ALL'OLIO ( CHICCHE DI PATATE BIO(Patate fresche 78%, farina di <b>GRANO</b> tenero, <b>UOVA</b>, sale, olio di semi di girasole (cosparso in superficie). Può contenere tracce di <b>SOIA, LATTE</b> e <b>SENAPE.</b>) , Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato), SUGO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE ( Pomodoro passata bio, Carne di pollo per spezzatino e ragù, Olio di oliva extravergine bio km0, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0, Cipolle bio km0 filiera corta, Sale iodato).</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA ALL'OLIO : Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato.</p> <p>UOVA SODE : <b>Uova</b> sode bio italia .</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>RISO AL POMODORO E BASILICO : RISO ALL'OLIO ( Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AL POMODORO E BASILICO ( Pomodoro passata bio, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0, Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Basilico bio, filiera corta e km 0, Sale iodato).</p> <p>POLPETTE DI LEGUMI AL SALMORIGLIO : Ceci secchi bio [<b>Cereali contenenti glutine, Sesamo, Senape, Soia</b>] , Fagioli borlotti secchi bio [<b>Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia</b>] , Piselli surgelati bio, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , Carote bio, filiera corta e km 0, Cipolle bio km0 filiera corta, Farina di <b>frumento</b> tipo 0 bio km0 e filiera corta , Limone bio italia, Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA AL PESTO DI RICOTTA, POMODORINI E NOCI : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [<b>Senape, Soia</b>] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AL PESTO SICILIANO ( Pomodoro passata bio, Olio di oliva extravergine bio, Ricotta di vacca bio e km 0 [<b>Latte</b>] , Grana padano bio(<b>LATTE</b> sale, caglio, lisozima: proteina dell'<b>UOVO.</b>) , Cipolle bio km0 filiera corta, Basilico bio, filiera corta e km 0, Carote bio, filiera corta e km 0, <b>Sedano</b> bio, filiera corta e km 0 , <b>Noci</b> secche sgucciate , Sale iodato).</p> <p>POLPETTE DI MERLUZZO AL FORNO : Cuori di merluzzo surgelato FAO 27-37 [<b>Pesce</b>] , Patate bio, Olio di oliva extravergine bio, Prezzemolo bio, filiera corta e km 0, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>

**Note:**  
 IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SOIA E DERIVATI, SEMI DI SESAMO E GIRASOLE, FRUTTA A GUSCIO o PANE INTEGRALE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 INTEGRALE, ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA.  
 GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.  
 PERCENTIALE BIO DEL MERCEOLOGICO: CEREALI, FARINE E LEGUMI 100%, FRUTTA 60%, VERDURA 50%, UOVA 100%, CARNE BOVINA 60%, CARNE AVICOLA 30%, CARNE SUINA 100%, PRODOTTI ITTICI CAM FAO 27-37, SALUMI 30%, FORMAGGI 30%, LATTE E YOGURT 100%, OLIO EVO 40%, PELATI, POLPA, PASSATA 33%



EURO RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

CLIENTE: MENU' BRUGNERA  
Settimana dal: 25/05/2026 al: 31/05/2026

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	COUS COUS ALLE VERDURE 🌱	1	HAMBURGER DI SALMONE AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Martedì	1	RISO E PISELLI	1	FORMAGGIO LATTERIA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Mercoledì	1	PASTA ALLA MAMMAROSA	1	UOVA STRAPAZZATE CON FORMAGGI 🐔	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Giovedì	1	RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA	1	ARROSTO DI MAIALE AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Venerdì	1	CREMA DI ZUCCHINE CON CROSTINI	1	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA

Legenda: 🌱 = Ricetta vegetariana, 🥗 = Ricetta vegana, 🐔 = Contiene carne di maiale, 🌟 = Novità

### Ingredienti delle ricette

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
COUS COUS ALLE VERDURE : Cous cous biologico [Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia] , Peperoni misti bio, filiera corta e km 0, Carote bio, filiera corta e km 0, Zucchine bio, filiera corta e km 0, Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Sedano bio, filiera corta e km 0 , Erbe aromatiche bio, Sale iodato.	RISO E PISELLI : RISO ALL'OLIO ( Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO AI PISELLI ( Piselli freschi bio, Patate bio, filiera corta e km 0, Carote bio, filiera corta e km 0, Sedano bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato).	PASTA ALLA MAMMAROSA : PASTA ALL'OLIO ( Pasta di semola di grano duro bio [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO ALLA MAMMAROSA ( Pomodoro passata bio, Ricotta di vacca bio e km 0 [Latte] , Carote bio, Cipolle bio, Farina di frumento tipo 0 bio , Olio di oliva extravergine bio, Sedano bio , Sale).	RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA : Ravioli ricotta e spinaci bio [Cereali contenenti glutine, Latte, Uova] , Olio di oliva extravergine bio km0, Burro bio km0 e filiera corta , Salvia bio km0 filiera corta, Sale iodato.	CREMA DI ZUCCHINE CON CROSTINI : CREMA DI ZUCCHINE ( Acqua naturale, Zucchine surgelate, Patate, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale), CROSTINI DI PANE ( Crostini di pane(Farina di GRANO tenero tipo "0" - Acqua - Lievito -Sale.) [Latte, Sesamo, Senape, Soia] ).
HAMBURGER DI SALMONE AL FORNO : Polpa macinata di salmone gelo (Polpa macinata di salmone (Salmo Salar) 100%) [Pesce] , Farina di mais bio km0 e filiera corta, Patate bio, filiera corta e km 0, Olio di oliva extravergine bio km0, Prezzemolo bio, filiera corta e km 0, Sale iodato.	FORMAGGIO LATTERIA : FORMAGGIO latteria bio .	UOVA STRAPAZZATE CON FORMAGGI : Misto uovo pastorizzato bio, km 0 e filiera corta , Latte di vacca parzialmente scremato UHT bio , Grana padano grattugiato bio (LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] , Parmigiano bio grattugiato [Latte] , Olio di oliva extravergine bio km0, Grana padano dop (LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] , Sale iodato.	ARROSTO DI MAIALE AL FORNO : Suino lonza BIO, Farina di riso, Olio di oliva extravergine bio, Carote bio, filiera corta e km 0, Sedano bio, filiera corta e km 0 , Sale iodato.	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE : Pollo petto bio italia, Farina di frumento tipo 00 bio km0 filiera corta , Limone bio, Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato.
CONTORNO COTTO E CRUDO :	CONTORNO COTTO E CRUDO :	CONTORNO COTTO E CRUDO :	CONTORNO COTTO E CRUDO :	CONTORNO COTTO E CRUDO :
FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.	FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.	FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.	FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.	FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.

#### Note:

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SOIA E DERIVATI, SEMI DI SESAMO E GIRASOLE, FRUTTA A GUSCIO o PANE INTEGRALE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 INTEGRALE, ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESE IN SALA MENSA. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

PERCENTIALE BIO DEL MERCEOLOGICO: CEREALI, FARINE E LEGUMI 100%, FRUTTA 60%, VERDURA 50%, UOVA 100%, CARNE BOVINA 60%, CARNE AVICOLA 30%, CARNE SUINA 100%, PRODOTTI ITTICI CAM FAO 27-37, SALUMI 30%, FORMAGGI 30%, LATTE E YOGURT 100%, OLIO EVO 40%, PELATI, POLPA, PASSATA 33%



EURO RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

CLIENTE: MENU' BRUGNERA  
Settimana dal: 01/06/2026 al: 07/06/2026

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	PASTA FREDDA CON LEGUMI E VERDURE	1	FORMAGGIO ASIAGO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Martedì	1	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO	1	FRITTATA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Mercoledì	1	RISOTTO ALLE VERDURE	1	SCALOPPINA DI MAIALE ALLA SALVIA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Giovedì	1	PASTA ALL'OLIO	1	FILETTO DI PLATESSA GRATINATO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Venerdì	1	COUS COUS ALLE VERDURE	1	STRACCETTI DI TACCHINO AL ROSMARINO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA

Legenda: 🌱 = Ricetta vegetariana, 🌿 = Ricetta vegana, 🐷 = Contiene carne di maiale, 🆕 = Novità

### Ingredienti delle ricette

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>PASTA FREDDA CON LEGUMI E VERDURE : Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [Senape, Soia] , Pomodori bio, Zucchine bio, filiera corta e km 0, Ceci secchi italiani bio [Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia] , Piselli surgelati bio italia, Olio di oliva extravergine bio, Basilico bio, Sale iodato.</p> <p>FORMAGGIO ASIAGO : Asiago DOP [Latte] .</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO : PASTA INTEGRALE ALL'OLIO ( Pasta di semola integrale bio [Cereali contenenti glutine, Senape, Soia] . Olio di oliva extravergine bio, Sale), SUGO AL POMODORO E BASILICO ( Pomodoro passata bio, Carote bio, filiera corta e km 0, Sedano bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Basilico bio, filiera corta e km 0, Sale iodato).</p> <p>FRITTATA : Misto <b>uovo</b> pastorizzato bio, km 0 e filiera corta , <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT bio , Formaggio grana (LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] , Olio di oliva extravergine bio km0, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>RISOTTO ALLE VERDURE : RISO ALL'OLIO ( Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLE VERDURE (primavera) ( Pomodoro passata bio, Carote bio, filiera corta e km 0, Cavolfiore bio, filiera corta e km 0, Porri bio KM0 filiera corta, Broccolo bio filiera corta Km0, Olio di oliva extravergine bio, Sedano bio, filiera corta e km 0 , Cipolle bio km0 filiera corta, Sale iodato).</p> <p>SCALOPPINA DI MAIALE ALLA SALVIA : Carne di suino per scaloppine, Farina di <b>frumento</b> tipo 0 bio km0 e filiera corta , Olio di oliva extravergine bio km0, Salvia bio km0 filiera corta, Sale.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>PASTA ALL'OLIO : Pasta di semola di <b>grano</b> duro bio [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato.</p> <p>FILETTO DI PLATESSA GRATINATO AL FORNO : Filetto di platessa surgelata FAO 27-37 [Pesce] , Pane grattugiato bio filiera corta [Cereali contenenti glutine] , Misto <b>uovo</b> pastorizzato bio, km 0 e filiera corta , Olio di oliva extravergine bio km0, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>	<p>COUS COUS ALLE VERDURE : Cous cous biologico [Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia] , Peperoni misti bio, filiera corta e km 0, Carote bio, filiera corta e km 0, Zucchine bio, filiera corta e km 0, Cipolle bio km0 filiera corta, Olio di oliva extravergine bio km0, Sedano bio, filiera corta e km 0 , Erbe aromatiche bio, Sale iodato.</p> <p>STRACCETTI DI TACCHINO AL ROSMARINO : Carne di tacchino per spezzatino rosticciata e straccetti, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sedano , Farina di riso, Carote, Rosmarino, Sale.</p> <p>CONTORNO COTTO E CRUDO :</p> <p>FRUTTA FRESCA : Arance bio, Banana bio, Mela bio, Pera bio, Pesca bio, Susine bio, Mandarini bio.</p>

### Note:

IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, SOIA E DERIVATI, SEMI DI SESAMO E GIRASOLE, FRUTTA A GUSCIO o PANE INTEGRALE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 INTEGRALE, ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA.

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

PERCENTIALE BIO DEL MERCEOLOGICO: CEREALI, FARINE E LEGUMI 100%, FRUTTA 60%, VERDURA 50%, UOVA 100%, CARNE BOVINA 60%, CARNE AVICOLA 30%, CARNE SUINA 100%, PRODOTTI ITTICI CAM FAO 27-37, SALUMI 30%, FORMAGGI 30%, LATTE E YOGURT 100%, OLIO EVO 40%, PELATI, POLPA, PASSATA 33%