



Il frutto migliore... al vostro servizio!

MENU' 1^ SETTIMANA

CLIENTE:21/09/2026.....27/09/2026

Settimana dal: al:

★★★★★

EURO RISTORAZIONE

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	RISOTTO AL POMODORO E BASILICO	1	FORMAGGIO STRACCHINO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Martedì	1	PIZZA MARGHERITA	1	FORMAGGIO MOZZARELLA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Mercoledì	1	PASTA ALLE VERDURE	1	FILETTO DI PESCE AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Giovedì	1	PASTA ALL'OLIO	1	TORTINO DI LEGUMI, PATATE E CAROTE 🌱	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Venerdì	1	CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA	1	SCALOPPINA DI POLLO 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
RISOTTO AL POMODORO E BASILICO : RISO ALL'OLIO (Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO AL POMODORO E BASILICO (Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Basilico, Sale iodato).	PIZZA MARGHERITA : Base pizza con pomodoro bio (Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "0" (GLUTINE), passata di pomodoro, olio di oliva extra vergine, sale, lievito, farina di malto d'ORZO (GLUTINE), zucchero di canna grezzo, origano. Può contenere tracce di LATTE, SOIA, SENAPE, LUPINI.) [Cereali contenenti glutine, Latte, Senape, Lupini, Soia] , Mozzarella (Ingredienti: LATTE, sale, caglio.) [Latte] , Pomodoro passata, Sale iodato.	PASTA ALLE VERDURE : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di grano duro bio [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO ALLE VERDURE (Pomodoro passata, Broccolo a testa, Carote, Cavolfiore, Porri, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sedano , Sale iodato).	PASTA ALL'OLIO : Pasta di semola di grano duro [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale iodato.	CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA : CREMA DI ZUCCHINE (Acqua naturale, Zucchine, Patate, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale), PASTINA ALL'OLIO (Pastina risoni di semola di grano duro [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale iodato).
FORMAGGIO STRACCHINO : Stracchino (Ingredienti: LATTE, sale, caglio.) [Latte] .	FORMAGGIO MOZZARELLA : Mozzarella (Ingredienti: LATTE, sale, caglio.) [Latte] .	FILETTO DI PESCE AL FORNO : Filetto di platessa surgelata FAO 27-37 [Pesce] , Cuori di merluzzo surgelato FAO 27-37 [Pesce] , Olio di oliva extravergine bio km0, Erbe aromatiche bio, Sale iodato.	TORTINO DI LEGUMI, PATATE E CAROTE : Patate, Ceci secchi [Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia] , Fagioli cannellini secchi [Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia] , Carote, Misto uovo pastorizzato , Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Sale iodato.	SCALOPPINA DI POLLO AL FORNO : Pollo petto, Olio di oliva extravergine, Farina di frumento tipo 00 , Rosmarino, 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, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.	FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.	FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.	FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.	FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

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%