



Il frutto migliore... al vostro servizio!

MENU' 2^A 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	PASTA AL PESTO	1	SCALOPPINA DI TACCHINO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Martedì	1	RISOTTO CON PISELLI	1	FORMAGGIO ROBIOLA	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Mercoledì	1	PASTA AL POMODORO E BASILICO	1	SCALOPPINA DI MAIALE ALLA SALVIA 🐷	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Giovedì	1	VELLUTATA DI CAROTE CON PASTA	1	FILETTO DI PESCE AL FORNO	1	CONTORNO COTTO E CRUDO	1	FRUTTA FRESCA
Venerdì	1	PASTA ALL'OLIO	1	FRITTATA 🥚	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
PASTA AL PESTO : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di grano duro [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO AL PESTO (Basilico, Olio di oliva extravergine, Pinoli , Grana padano dop(LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell' UOVO.) , Pecorino DOP [Latte] , Sale iodato).	RISOTTO CON PISELLI : RISO ALL'OLIO (Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO AI PISELLI (Piselli surgelati, Carote, Patate, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale iodato).	PASTA AL POMODORO E BASILICO : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di grano duro [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO AL POMODORO E BASILICO (Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Basilico, Sale iodato).	VELLUTATA DI CAROTE CON PASTA : CREMA DI CAROTE (Acqua naturale, Carote, Patate, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), PASTINA ALL'OLIO (Pastina risoni di semola di grano duro [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale iodato).	PASTA ALL'OLIO : Pasta di semola di grano duro [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale iodato.
SCALOPPINA DI TACCHINO AL FORNO : Tacchino fesa bio, Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale iodato.	FORMAGGIO ROBIOLA : Robiola dop, km 0, filiera corta [Latte] .	SCALOPPINA DI MAIALE ALLA SALVIA : Carne di suino per scaloppine, Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Salvia, Sale.	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.	FRITTATA : Misto uovo pastorizzato , Latte di vacca parzialmente scremato , Olio di oliva extravergine, Formaggio grana (LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] , 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%