

1^ SETTIMANA

CLIENTE: ..... **05/10/2026** **11/10/2026**

Settimana dal: ..... al: .....

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	RISOTTO AL RADICCHIO	1	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL MAIS	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Martedì	1	PASTA INTEGRALE ALLA PIZZAIOLA	1	FRITTATA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Mercoledì	1	GNOCCHI AL RAGU' DI VITELLONE	1	FORMAGGIO LATTERIA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Giovedì	1	CREMA DI ZUCCHINE E CAROTE CON PASTINA	1	COSCETTA DI POLLO AL FORNO	1	PATATE ALL'OLIO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Venerdì	1	PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA	1	VEGBURGER DI CECI	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	

Legenda: = Ricetta vegetariana, = Ricetta vegana, = Contiene carne di maiale, = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì

RISOTTO AL RADICCHIO : RISO ALL'OLIO (Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO AL RADICCHIO (Radicchio rosso, **Latte** di vacca intero, UHT , Cipolle, **Sedano** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato).

FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL MAIS : Cuori di merluzzo surgelato FAO 27-37 **[Pesce]** , Farina di mais, Olio di oliva extravergine, Erbe aromatiche, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Martedì

PASTA INTEGRALE ALLA PIZZAIOLA : PASTA INTEGRALE ALL'OLIO (Pasta di semola integrale **[Cereali contenenti glutine, Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLA PIZZAIOLA (Pomodoro passata, Carote, Cipolle, **Sedano** , Olio di oliva extravergine, Origano secco, Sale, Zucchero).

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 :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Mercoledì

GNOCCHI AL RAGU' DI VITELLONE : GNOCCHI ALL'OLIO (Gnocchi di patate surgelati(Purea di patate 73% (acqua, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore d'acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali], fecola di patate), farina di **FRUMENTO** tipo "0", granito di **GRANO** tenero, farina di mais, farina di riso (spolvero), sale iodato.) **[Latte, Anidride solforosa e solfiti, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL RAGU' DI VITELLONE (Carne di vitellone per polpette e ragù, Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Erbe aromatiche, Sale iodato).

FORMAGGIO LATTERIA : Formaggio latteria (Ingredienti: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.) .

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Giovedì

CREMA DI ZUCCHINE E CAROTE CON PASTINA : CREMA DI ZUCCHINE E CAROTE (Acqua naturale, Patate, Carote, Zucchine, 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).

COSCETTA DI POLLO AL FORNO : Pollo fusello, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale iodato.

PATATE ALL'OLIO : Patate, Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Venerdì

PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), FORMAGGIO GRANA (Grana padano bio(**LATTE** sale, caglio, lisozima: proteina dell'**UOVO**.)).

VEGBURGER DI CECI : Ceci secchi **[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Carote, Patate, Farina di **frumento** tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Sale, Rosmarino.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

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%



2^ SETTIMANA

CLIENTE: ..... **12/10/2026** **18/10/2026**

Settimana dal: ..... al: .....

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA	1	POLPETTE DI MANZO AL FORNO	1	PURE' DI PATATE	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Martedì	1	PIZZA MARGHERITA	1	FORMAGGIO MONTASIO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Mercoledì	1	CREMA DI VERDURE CON PASTINA	1	BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI	1	PURE' DI PATATE	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Giovedì	1	PASTA AL POMODORO E BASILICO	1	MERLUZZO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Venerdì	1	RISOTTO CON PISELLI	1	UOVA STRAPAZZATE	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	

Legenda: = Ricetta vegetariana, = Ricetta vegana, = Contiene carne di maiale, = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì

PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di **grano** duro bio **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato), SUGO ALLA ZUCCA E ROSMARINO (Zucca gialla, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, **Sedano** , Farina di riso, Rosmarino, Sale iodato).

POLPETTE DI MANZO AL FORNO : Carne di bovino per polpette, Patate, Erbe aromatiche, Sale iodato.

PURE' DI PATATE : Patate, **Latte** di vacca intero, UHT , **Burro** , Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Martedì

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.

FORMAGGIO MONTASIO : Montasio **[Latte]** .

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Mercoledì

CREMA DI VERDURE CON PASTINA : PASSATO DI VERDURA (Acqua naturale, Broccolo a testa, Cavolfiore, Carote, Piselli surgelati, **Sedano** , Cipolle, Patate, Olio di oliva extravergine, Sale iodato), PASTINA ALL'OLIO (Pastina risoni di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato).

BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI : Tacchino fesa, Farina di **frumento** tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Erbe aromatiche, Sale iodato.

PURE' DI PATATE : Patate, **Latte** di vacca intero, UHT , **Burro** , Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Giovedì

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).

MERLUZZO AL FORNO : Filetto di merluzzo surgelato **[Pesce]** , Olio di oliva extravergine, Erbe aromatiche, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Venerdì

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).

UOVA STRAPAZZATE : Misto **uovo** pastorizzato , **Latte** di vacca parzialmente scremato , Olio di oliva extravergine, Grana padano dop (LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) **[Latte, Uova]** , Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

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%



3^ SETTIMANA

CLIENTE: ..... **19/10/2026** **25/10/2026**

Settimana dal: ..... al: .....

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	PASTA ALLA CREMA DI BROCCOLI	1	FRITTATA AGLI SPINACI	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Martedì	1	CREMA DI LEGUMI CON RISO	1	FORMAGGIO LATTERIA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Mercoledì	1		1	SPEZZATINO DI CARNI BIANCHE CON POLENTA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2			(piatto unico)	2	CONTORNO CRUDO	2	
			2					
Giovedì	1	PASTA ALL'OLIO	1	STRACCETTI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA	1	PATATE AL ROSMARINO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Venerdì	1	PASTA AL POMODORO E BASILICO	1	HAMBURGER DI SALMONE AL FORNO	1	PATATE AL ROSMARINO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	

Legenda: = Ricetta vegetariana, = Ricetta vegana, = Contiene carne di maiale, = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì

PASTA ALLA CREMA DI BROCCOLI : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLA CREMA DI BROCCOLI (Broccolo a testa, **Latte** di vacca parzialmente scremato , Patate, Olio di oliva extravergine, Sale iodato).

FRITTATA AGLI SPINACI : Misto **uovo** pastorizzato , Spinaci, **Latte** di vacca intero, UHT , Olio di oliva extravergine, Prezzemolo, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Martedì

CREMA DI LEGUMI CON RISO : MINESTRONE DI LEGUMI (Acqua naturale, Patate, Fagioli cannellini, Fagioli borlotti, Carote, Ceci secchi **[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Cipolle, Lenticchie secche **[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), RISO ALL'OLIO (Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale iodato).

FORMAGGIO LATTERIA : Formaggio latteria (Ingredienti: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.) .

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Mercoledì

SPEZZATINO DI CARNI BIANCHE CON POLENTA (piatto unico) : POLENTA (Acqua naturale, Farina di mais, Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SPEZZATINO DI CARNI BIANCHE (piatto unico) (Carne di tacchino per spezzatino rosticciata e straccetti, Carne di pollo per spezzatino e ragù, Pomodoro passata, Olio di oliva extravergine, **Sedano** , Cipolle, Carote, Sale, Fecola di patate, Erbe aromatiche).

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Giovedì

PASTA ALL'OLIO : Pasta di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

STRACCETTI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA : Pollo petto, Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, **Sedano** , Farina di riso, Origano, Sale.

PATATE AL ROSMARINO : Patate, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Venerdì

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).

HAMBURGER DI SALMONE AL FORNO : Polpa macinata di salmone gelo (Polpa macinata di salmone (Salmo Salar) 100%) **[Pesce]** , Farina di mais, Patate, Olio di oliva extravergine, Prezzemolo, Sale iodato.

PATATE AL ROSMARINO : Patate, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

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%



4^ SETTIMANA

CLIENTE: ..... **26/10/2026** **01/11/2026**

Settimana dal: ..... al: .....

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	PASTA ALLE VERDURE	1	PLATESSA GRATINATA AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Martedì	1	RISOTTO ALLA ZUCCA E ROSMARINO	1	SPEZZATINO DI MANZO IN UMIDO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Mercoledì	1	RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA	1	UOVA STRAPAZZATE	1	POLENTA	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Giovedì	1	CREMA DI LEGUMI CON PASTINA	1	FRICO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Venerdì	1	PASTA INTEGRALE CON RICOTTA E POMODORINI	1	SCALOPPINA DI TACCHINO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	

Legenda: = Ricetta vegetariana, = Ricetta vegana, = Contiene carne di maiale, = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì

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).

PLATESSA GRATINATA AL FORNO : Filetto di platessa surgelata FAO 27-37 **[Pesce]** , Pane grattugiato (Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, lievito, sale.) **[Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Sesamo, Frutta a guscio, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato, Prezzemolo bio, filiera corta e km 0.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Martedì

RISOTTO ALLA ZUCCA E ROSMARINO : RISO ALL'OLIO (Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO ALLA ZUCCA E ROSMARINO (Zucca gialla, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, **Sedano** , Farina di riso, Rosmarino, Sale iodato).

SPEZZATINO DI MANZO IN UMIDO : Bovino punta pancia, Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, **Sedano** , Erbe aromatiche, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Mercoledì

RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA : Ravioli ricotta e spinaci **[Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Senape, Lupini, Soia]** , **Burro** , Olio di oliva extravergine, Salvia, Sale iodato.

UOVA STRAPAZZATE : Misto **uovo** pastorizzato , **Latte** di vacca parzialmente scremato , Olio di oliva extravergine, Grana padano dop (LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) **[Latte, Uova]** , Sale iodato.

POLENTA : Acqua naturale, Farina di mais, Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Giovedì

CREMA DI LEGUMI CON PASTINA : MINESTRONE DI LEGUMI (Acqua naturale, Patate, Fagioli cannellini, Fagioli borlotti, Carote, Ceci secchi **[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Cipolle, Lenticchie secche **[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), PASTINA ALL'OLIO (Pastina risoni di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato).

FRICO : Patate, Montasio **[Latte]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Venerdì

PASTA INTEGRALE CON RICOTTA E POMODORINI : PASTA INTEGRALE ALL'OLIO (Pasta di semola integrale **[Cereali contenenti glutine, Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLA RICOTTA E POMODORINI (Ricotta di vacca(Siero di **LATTE** pastorizzato, crema di **LATTE** pastorizzata, sale, correttore di acidità: acido citrico.) , **Latte** di vacca intero, UHT , Pomodorini, Farina di riso, Olio di oliva extravergine, Sale).

SCALOPPINA DI TACCHINO AL FORNO : Fesa di tacchino italia, Farina di **frumento** tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

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%



5^ SETTIMANA

CLIENTE: ..... **02/11/2026** **08/11/2026**

Settimana dal: ..... al: .....

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	CREMA DI LEGUMI CON ORZO	1	FRITTATA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Martedì	1	PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA	1	BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Mercoledì	1	PIZZA MARGHERITA	1	FORMAGGIO MOZZARELLA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Giovedì	1	RISOTTO ALLE VERDURE	1	SCALOPPINA DI MAIALE AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Venerdì	1	PASTA AL POMODORO E BASILICO	1	MERLUZZO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	

Legenda: = Ricetta vegetariana, = Ricetta vegana, = Contiene carne di maiale, = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì

CREMA DI LEGUMI CON ORZO : MINESTRONE DI LEGUMI (Acqua naturale, Patate, Fagioli cannellini, Fagioli borlotti, Carote, Ceci secchi **[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Cipolle, Lenticchie secche **[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), ORZO ALL'OLIO (x minestre) (**Orzo** perlato **[Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale).

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 :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Martedì

PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), FORMAGGIO GRANA (Grana padano bio(**LATTE** sale, caglio, lisozima: proteina dell'**UOVO**.)).

BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI : Pollo petto, Carote, Cipolle, **Sedano** , Farina di riso, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale, Erbe aromatiche.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Mercoledì

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.

FORMAGGIO MOZZARELLA : Mozzarella (Ingredienti: LATTE, sale, caglio.) **[Latte]** .

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Giovedì

RISOTTO ALLE VERDURE : RISO ALL'OLIO (Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLE VERDURE (Pomodoro passata, Broccolo a testa, Carote, Cavolfiore, Porri, Cipolle, Olio di oliva extravergine, **Sedano** , Sale iodato).

SCALOPPINA DI MAIALE AL FORNO : Suino lonza, Farina di **frumento** tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Venerdì

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).

MERLUZZO AL FORNO : Filetto di merluzzo surgelato **[Pesce]** , Olio di oliva extravergine, Erbe aromatiche, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

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%



6^ SETTIMANA

CLIENTE: ..... **09/11/2026** **15/11/2026**

Settimana dal: ..... al: .....

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	MINESTRINA IN BRODO	1	COSCETTA DI POLLO AL FORNO	1	PATATE AL FORNO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Martedì	1	RISOTTO ALLE PERE E FORMAGGI	1	PLATESSA GRATINATA AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Mercoledì	1	PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA	1	TORTINO DI LEGUMI, PATATE E CAROTE	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Giovedì	1	GNOCCHI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	1	FORMAGGIO ROBIOLA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Venerdì	1	PASTA ALLA MAMMAROSA	1	FRITTATA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	

Legenda: = Ricetta vegetariana, = Ricetta vegana, = Contiene carne di maiale, = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì

MINESTRINA IN BRODO : BRODO VEGETALE (Acqua naturale, Carote, Cipolle, **Sedano** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), DITALINI COTTI (Ditalini di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato).

COSCETTA DI POLLO AL FORNO : Pollo fusello, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale iodato.

PATATE AL FORNO : Patate, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Martedì

RISOTTO ALLE PERE E FORMAGGI : RISO ALL'OLIO (Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO ALLE PERE E FORMAGGI (**Latte** di vacca parzialmente scremato UHT bio , Pera, FORMAGGI assortiti **[Latte]** , Farina di riso bio, Olio di oliva extravergine bio, Sale iodato).

PLATESSA GRATINATA AL FORNO : Filetto di platessa surgelata FAO 27-37 **[Pesce]** , Pane grattugiato (Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, lievito, sale.) **[Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Sesamo, Frutta a guscio, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato, Prezzemolo bio, filiera corta e km 0.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Mercoledì

PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), FORMAGGIO GRANA (Grana padano bio(**LATTE** sale, caglio, lisozima: proteina dell'**UOVO**.)).

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.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Giovedì

GNOCCHI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE : CHICCHE ALL'OLIO (Chicche di patate(Patate reidratate 70% (acqua, fiocchi di patate), farina di **GRANO** tenero tipo "00" granulare, fecola di patate, sale, spolvero con farina di mais, conservante: acido sorbico, correttore di acidità: acido citrico.) , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE (Pomodoro passata, Carne di pollo per spezzatino e ragù, Acqua naturale, **Latte** di vacca intero , **Burro** , Farina di **frumento** tipo 0 , Cipolle, Olio di oliva extravergine, **Sedano** , Carote, Sale iodato).

FORMAGGIO ROBIOLA : Robiola **[Latte]** .

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Venerdì

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, Ricotta di vacca(Siero di **LATTE** pastorizzato, crema di **LATTE** pastorizzata, sale, correttore di acidità: acido citrico.) , Carote, Cipolle, Farina di **frumento** tipo 00 , **Sedano** , Olio di oliva extravergine, Sale).

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 :

CONTORNO CRUDO :

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%



7^ SETTIMANA

CLIENTE: ..... **16/11/2026** **22/11/2026**

Settimana dal: ..... al: .....

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	RISOTTO AI PORRI	1	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL MAIS	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Martedì	1	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO	1	HAMBURGER DI MANZO AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Mercoledì	1	PASTA ALL'OLIO	1	UOVA STRAPAZZATE	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Giovedì	1	VELLUTATA DI CAROTE CON PASTA	1	BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI	1	PURE' DI PATATE	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Venerdì	1	PASTA E FAGIOLI	1	FORMAGGIO ASIAGO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	

Legenda: = Ricetta vegetariana, = Ricetta vegana, = Contiene carne di maiale, = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì

RISOTTO AI PORRI : RISO ALL'OLIO (Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO AI PORRI (Porri, **Latte** di vacca intero , Carote, Cipolle, **Sedano** , **Burro** , Olio di oliva extravergine, Formaggio grana(**LATTE**, sale, caglio, lisozima: proteina dell'**UOVO**.) , Sale).

FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL MAIS : Cuori di merluzzo surgelato FAO 27-37 **[Pesce]** , Farina di mais, Olio di oliva extravergine, Erbe aromatiche, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Martedì

RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO : RAVIOLI DI MAGRO ALL'OLIO (Ravioli ricotta e spinaci **[Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Senape, Lupini, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO E BASILICO (Pomodoro passata, Carote, Cipolle, **Sedano** , Olio di oliva extravergine, Basilico, Sale iodato).

HAMBURGER DI MANZO AL FORNO : Bovino noce, Patate, Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Mercoledì

PASTA ALL'OLIO : Pasta di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

UOVA STRAPAZZATE : Misto **uovo** pastorizzato , **Latte** di vacca parzialmente scremato , Olio di oliva extravergine, Grana padano dop (LATTE sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) **[Latte, Uova]** , Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Giovedì

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).

BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI : Pollo petto, Carote, Cipolle, **Sedano** , Farina di riso, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale, Erbe aromatiche.

PURE' DI PATATE : Patate, **Latte** di vacca intero, UHT , **Burro** , Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Venerdì

PASTA E FAGIOLI : CREMA DI FAGIOLI (Acqua naturale, Patate, Fagioli secchi **[Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Carote, Cipolle, **Sedano** , Rosmarino, Sale iodato), DITALINI COTTI (Ditalini di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale).

FORMAGGIO ASIAGO : Asiago DOP **[Latte]** .

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

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%



8^ SETTIMANA

CLIENTE: ..... **23/11/2026** **29/11/2026**

Settimana dal: ..... al: .....

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Dessert
Lunedì	1	PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA	1	POLPETTE DI SALMONE AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Martedì	1	RISOTTO CON PISELLI	1	FRITTATA	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Mercoledì	1	CREMA DI ZUCCA CON ORZO	1	FRICO	1	POLENTA	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Giovedì	1	LASAGNA ALLA PIZZAIOLA	1	PLATESSA AL FORNO	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	
Venerdì	1	PASTA AL RADICCHIO	1	SCALOPPINA DI TACCHINO AGLI AROMI	1	CONTORNO COTTO	1	FRUTTA FRESCA
	2		2		2	CONTORNO CRUDO	2	

Legenda: = Ricetta vegetariana, = Ricetta vegana, = Contiene carne di maiale, = Novità

Ingredienti delle ricette

Lunedì

PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), FORMAGGIO GRANA (Grana padano bio(**LATTE** sale, caglio, lisozima: proteina dell'**UOVO**.)).

POLPETTE DI SALMONE AL FORNO : Polpa macinata di salmone gelo (Polpa macinata di salmone (Salmo Salar) 100%) **[Pesce]** , Farina di mais, Patate, Olio di oliva extravergine, Prezzemolo, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Martedì

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).

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 :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Mercoledì

CREMA DI ZUCCA CON ORZO : CREMA DI ZUCCA (Acqua naturale, Zucca gialla, Patate, Carote, Cipolle, **Sedano** , Olio di oliva extravergine, Sale), ORZO ALL'OLIO (**Orzo** perlato bio **[Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine bio, Sale).

FRICO : Patate, Montasio **[Latte]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

POLENTA : Acqua naturale, Farina di mais, Olio di oliva extravergine, Sale iodato.

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Giovedì

LASAGNA ALLA PIZZAIOLA : Lasagna per pasticcio **[Cereali contenenti glutine, Uova]** , Mozzarella (Ingredienti: LATTE, sale, caglio.) **[Latte]** , Pomodoro passata, **Latte** di vacca intero, UHT , **Burro** , Farina di **frumento** tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Origano, Sale iodato.

PLATESSA AL FORNO : Filetto di platessa surgelata FAO 27-37 **[Pesce]** , Olio di oliva extravergine, Erbe aromatiche, Sale iodato.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

FRUTTA FRESCA : Arance, Banana, Mandarini, Mela, Pera, Pesca, Susine.

Venerdì

PASTA AL RADICCHIO : PASTA ALL'OLIO (Pasta di semola di **grano** duro **[Senape, Soia]** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato), SUGO AL RADICCHIO (Radicchio rosso, **Latte** di vacca intero, UHT , Cipolle, **Sedano** , Olio di oliva extravergine, Sale iodato).

SCALOPPINA DI TACCHINO AGLI AROMI : Carne di tacchino per fettina, Farina di **frumento** tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale, Salvia.

CONTORNO COTTO :

CONTORNO CRUDO :

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%