



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e olive ^{1A,6,7,9,10} Fusi di pollo agli aromi Pomodori Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Risotto allo zafferano ^{7,9} Frittata con peperoni freschi ^{3,7} Carote cotte* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pizza Margherita ^{1A,6,7,10,11} Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Lenticchie in umido ^{1,6,9,10,11} Zucchine julienne con menta Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Passato di verdure* con orzo ^{1C,6,7,9,10,11} Pesce* gratinato ^{1A,2,4,6,10,14} Patate al forno* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta
2° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} Uova strapazzate ^{3,7} Erbette* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Pasta all'olio evo ^{1A,6,7,10} (Infanzia: Riso in brodo vegetale ^{7,9}) Tortino di pesce e patate* ^{1A,2,3,4,6,10,14} Melanzane al pomodoro* ⁹ Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* ^{1,3,6,7,8,10,11} Carote cotte* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Minestra di riso e prezzemolo ^{7,9} Arrostito di lonza Pomodori Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta al pomodoro e peperoni freschi ^{1A,6,7,9,10} Italico ⁷ Insalata Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta
3° SETTIMANA	Raviolini di magro alla salvia ^{1A,3,6,7,10} ½ porz. di primosale ⁷ Pomodori Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Risotto alla parmigiana ^{7,9} Insalata di ceci, patate e olive* ^{1,6,10,11} Zucchine gratinate* ^{1A,6,7,10} Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta all'olio evo ^{1A,6,7,10} (Infanzia: pastina in brodo vegetale ^{1A,6,7,9,10}) Bocconcini di tacchino al limone Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Gnocchi al pomodoro e basilico ^{1A,6,7,9,10} Frittata con zucchine frullate* ^{3,7} (2°+contorno) Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta integrale al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Insalata calda di merluzzo e patate* ⁴ Fagiolini* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta
4° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} Uova strapazzate ^{3,7} Carote cotte* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Pasta con crema di zucchine* ^{1A,6,7,10,11} (Infanzia: vellutata di zucchine* con pastina ^{1A,6,7,10}) Pesce* in umido ^{2,4,9,14} Insalata Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta al ragù di manzo ^{1A,6,7,9,10} Fagiolini* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Risotto allo zafferano ^{7,9} Tortino di ceci con patate* ^{1,6,9,10,11} Pomodori Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta al pomodoro e pesto ^{1A,3,6,7,8,9,10} Asiago DOP ⁷ Carote julienne Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta
5° SETTIMANA	Pasta con melanzane e basilico* ^{1A,6,7,9,10} Fusi di pollo al forno Erbette* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Risotto con crema di zucchine* ^{7,9} Polpettine di lenticchie con patate* ^{1,6,9,10,11} Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Passato di verdure* con orzo ^{1C,6,7,9,10,11} Frittata ^{3,7} Patate al forno* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} Pesce* impanato ^{1A,2,3,4,6,10,14} Zucchine gratinate* ^{1A,6,7,10} Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Raviolini di magro alla salvia ^{1A,3,6,7,10} ½ porz. di mozzarella ⁷ Pomodori Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
6° SETTIMANA	Pasta all'olio evo ^{1A,6,7,10} Insalata calda di merluzzo, patate e olive* ⁴ Carote cotte* Pane integrale ^{1A,6,7,10,11} Frutta	Gnocchi al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Uova strapazzate ^{3,7} Pomodori con basilico rosolati Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta integrale al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} (Infanzia: pastina integrale in brodo vegetale ^{1A,6,7,9,10}) Provolone Valpadana DOP ⁷ Zucchine* all'olio evo Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Pasta con crema di pomodoro e piselli* ^{1A,6,7,9,10} (Primaria e Secondaria: pasta al pomodoro ^{1A,6,7,9,10} + prosciutto cotto) Fagiolini* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	Risotto alla parmigiana ^{7,9} Lonza alla pizzaiola ⁹ Insalata Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella⁷, italic⁷, Asiago DOP⁷, Provolone Valpadana DOP⁷, fontal⁷, primosale⁷.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda, passera.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

MENÙ SPECIALI

<p>Mercoledì 15 APRILE 2026 MENÙ SPECIALE DI APRILE</p> <p>**Venerdì 17 Aprile verrà servito: Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini*^{1,3,6,7,8,10,11}, Carote cotte*</p>	<p>Risotto alle pere^{7,9} Sformato di ricotta ed erbe*^{1A,3,6,7,10} Zucchine julienne con menta Pane^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta</p>
<p>Mercoledì 13 MAGGIO 2026 MENÙ DI PRIMAVERA</p> <p>**lunedì 11 Maggio verrà servito: Pasta all'olio evo^{1A,6,7,10}, Provolone Valpadana DOP⁷, Carote cotte*, Pane integrale^{1A,6,7,10,11}, Frutta</p> <p>**martedì 12 Maggio verrà servito: Gnocchi alla salvia^{1A,6,7,10}, Uova strapazzate^{3,7}, Pomodori con basilico rosolati, Pane^{1A,1C,6,7,10,11}, Frutta</p>	<p>Trofie al pesto e fagiolini*^{1A,3,6,7,8,10} Polpette di pesce al limone*^{1A,2,3,4,6,9,10,14} Finocchi julienne Pane^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta</p>
<p>Mercoledì 3 GIUGNO 2026 MENÙ DI FINE ANNO</p>	<p>Pizza Margherita^{1A,6,7,10,11} Insalata con pomodori Pane^{1A,1C,6,7,10,11} Gelato*^{3,7,8}</p>

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato