

Menù Primavera – Estate 2026

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì 	Farro al pomodoro Frittata Erbette* all'olio Frutta - Pane	Risotto zafferano Robiola Patate* prezzemolate Frutta - Pane	Pasta al pomodoro Frittata Piselli* $\frac{1}{2}$ pz Frutta - Pane	Pasta al ragù di verdure* Bocconcini di mozzarella Insalata Frutta - Pane Integrale
Martedì 	Pasta al pesto Hamburger di suino Carote in insalata Gelato* - Pane	Pasta aromi Arrosto di lonza Insalata Budino - Pane	Pizza margherita Prosciutto cotto $\frac{1}{2}$ pz Insalata mista Gelato* - Pane	Orzo al pesto* Pollo* al forno Patate* al forno Yogurt - Pane
Mercoledì 	Risotto parmigiano Bastoncini di pesce* Patate* al forno Frutta - Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Platessa* dorata Zucchine* trifolate Frutta - Pane integrale	Pasta amatriciana Primo sale Insalata di pomodori Frutta - Pane Integrale	Pasta ricotta e piselli* Uova strapazzate Zucchine* trifolate Frutta - Pane Integrale
Giovedì 	Pizza margherita Prosciutto cotto $\frac{1}{2}$ pz Insalata mista Frutta - Pane	Pasta integrale con zucchine Uova strapazzate Carote* cotte Frutta - Pane	Riso all'olio Petto di pollo* al limone Patate* al forno Frutta - Pane	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino* Insalata di pomodori Frutta - Pane
Venerdì 	Pasta al tonno Bocconcini di mozzarella Insalata di pomodori Yogurt - Pane	Pasta all'abruzzese Tonno Insalata di pomodori Gelato* - Pane	Pasta zafferano Totani* gratinati Erbette* all'olio Budino - Pane	Tortelli* burro e salvia Merluzzo* alla pizzaiola Fagioli all'olio Gelato* - Pane

- Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio.
- E' fatto obbligo al personale: tenerla in luogo facilmente reperibile.
- *= prodotto surgelato/congelato all'origine
- Pane: è previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale). Frutta di stagione a rotazione.