




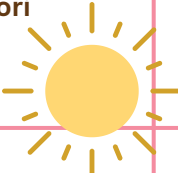
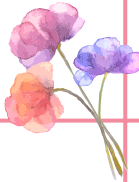






Menù primavera/estate



	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	
PRIMA SETTIMANA 	Riso allo zafferano "alla Milanese" Prosciutto cotto Carote al vapore Carote Julienne Pane 	Minestrina Fusi di pollo Patate al forno* Insalata verde Pane	Pasta al tonno (con pomodoro) Frittata con verdure di stagione* Zucchine gratinate* Insalata mista/pomodori Pane	Pizza Margherita* Fagiolini all'olio* Insalata verde Pane 	Pasta pomodoro e ricotta Filetto di limanda gratinato* Carote all'olio* Insalata Pane	06.04.2026 - 12.04.2026 04.05.2026 - 10.05.2026 01.06.2026 - 07.06.2026 29.06.2026 - 05.07.2026 21.09.2026 - 27.09.2026 19.10.2026 - 25.10.2026 
SECONDA SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico* Quadretti di ricotta e spinaci* Zucchine all'olio* Insalata mista/pomodori Pane	Pasta al pesto Mozzarella Piselli* Carote Julienne Pane 	Crema di verdure con crostini Fettina di pollo Patate al forno Insalata mista Pane 	Polenta Arrosto di suino al latte Fagiolini all'olio* Insalata verde Pane	Riso alle verdure* Filetto di limanda gratinato* Carote all'olio* Insalata mista/pomodori Pane 	13.04.2026 - 19.04.2026 11.05.2026 - 17.05.2026 08.06.2026 - 14.06.2026 31.08.2026 - 06.09.2026 28.09.2026 - 04.10.2026
TERZA SETTIMANA 	Riso salsa di grana* Formaggio fresco Carote all'olio Insalata mista/pomodori Pane	Pizza Margherita Carote agli aromi* Insalata mista /pomodori Pane	Minestrina Frittata Primavera (carote, patate, piselli)* Zucchine gratinate* Insalata mista Pane	Polenta Fuselli di pollo Macedonia di verdure* Insalata verde Pane	Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinata* Spinaci* Insalata mista Pane	20.04.2026 - 26.04.2026 18.05.2026 - 24.05.2026 15.06.2026 - 21.06.2026 13.07.2026 - 19.07.2026 07.09.2026 - 13.09.2026 05.10.2026 - 11.10.2026
QUARTA SETTIMANA	Risotto alla zucca Cotoletta di pollo Zucchine all'olio* Insalata mista/pomodori Pane 	Pasta al pesto Primosale Broccoli* Insalata verde Pane	Crema di verdure con crostini* Frittata con verdure di stagione* Patate al forno Carote Julienne Pane	Pasta all'olio e Grana Padano DOP Arrosto di tacchino agli aromi Carote all'olio Insalata mista Pane	Pasta al pomodoro e basilico* Filetto di limanda gratinato* Fagiolini all'olio* Insalata mista/pomodori Pane 	27.04.2026 - 03.05.2026 25.05.2026 - 31.05.2026 22.06.2026 - 28.06.2026 14.09.2026 - 20.09.2026 12.10.2026 - 18.10.2026

I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Si utilizza sale iodato. Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto

Calendario rotazione frutta (secondo disponibilità, almeno tre tipologie differenti la settimana): aprile: arance, kiwi, mela pera, banana, ananas; maggio: arance, kiwi, mela, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mela, pera, uva, banana, ananas; ottobre: banana, cachi, mela, pera, uva, ananas.

Calendario rotazione verdura (secondo disponibilità): aprile: carote, cavoli, bietole, finocchi, insalata, radicchio, porro; maggio-agosto: carote, cetrioli, finocchi, insalata, melanzane, peperoni, pomodori, radicchio, zucchine; settembre: carote, cavoli, insalata, melanzane, finocchi, pomodori, peperoni, radicchio, zucchine, zucca; ottobre: carote, cavoli, insalata, melanzane, finocchi, pomodori, peperoni, radicchio, zucca.

Si informano i consumatori con allergie o intolleranze alimentari, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato il Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.