



MENÙ INVERNALE 2025_26

in vigore dal 20 ottobre 2025

1° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	PASTA ALL'AMATRICIANA ^{1,9} FILETTO DI MERLUZZO ALLA LIVORNESE * ^{4,9} COSTE * FRUTTA FRESCA	CREMA DI FAGIOLI * ^{6,9} BOLOGNA ⁸ CAROTE LESSE * FRUTTA COTTA
Martedì	RISOTTO ALLO ZAFFERANO ^{3,6,7,9,12} LONZA AL LATTE ^{1,7,9,12} ZUCCHINE * FRUTTA FRESCA	MINISTRONE CON PASTA * ^{1,6,9} TORTINO TONNO E PATATE * ^{1,3,4,7} ERBETTE * FRUTTA COTTA
Mercoledì	PIZZA ^{1,7} FORMAGGIO ⁷ TRIS DI VERDURE * ⁹ BUDINO ⁷ / YOGURT ⁷	ZUPPA TOSCANA * ^{6,9} STRACCETTI DI CARNE BIANCA CON VERDURE * ^{1,9,12} BROCCOLI * FRUTTA COTTA
Giovedì	PIZZOCCHERI ^{1,3,7} PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI * FRUTTA FRESCA	PASTA E CECI * ^{1,6,9} MOZZARELLA ⁷ ERBETTE * FRUTTA COTTA
Venerdì	FREGOLA CON PESCE * ^{1,2,4,9,12,14} PLATESSA AL FORNO * ⁴ BROCCOLETTI * FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURA * ^{6,9} FRITTATA CON ZUCCHINE ^{3,7} PATATE LESSE * FRUTTA COTTA
Sabato	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ^{3,6,7,9,12} POLPETTONE ^{3,7,12} FINOCCHI * FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI CANNELLINI CON PASTA * ^{1,6,9} TALEGGIO ⁷ CAVOLFIORI * FRUTTA COTTA
Domenica	PASTA AL POMODORO ^{1,9} BRASATO CON POLENTA ^{9,12} MACEDONIA / DOLCE ^{1,3,7}	MINISTRONE CON RISO * ^{6,9} INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO ⁷ FAGIOLINI * FRUTTA COTTA

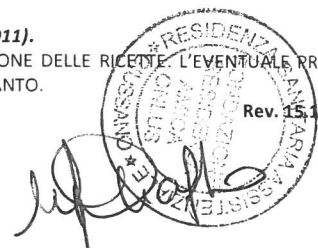
1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011).

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.

Rev. 15.10.2025





MENÙ INVERNALE 2025_26

in vigore dal 20 ottobre 2025

2° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	PASTA AL PESTO ^{1, 3, 7, 8} ROLLATINA DI POLLO ^{3, 7} TRIS DI VERDURE ^{* 9} FRUTTA FRESCA	PASTA E CECI ^{* 1, 6, 9} CAPRINO ⁷ CAROTE [*] FRUTTA COTTA
Martedì	MINISTRONE CON PASTA ^{* 1, 6, 9} GORGONZOLA ⁷ POLENTA FRUTTA FRESCA	TORTELLINI IN BRODO ^{1, 3, 6, 7, 9} FRITTATA CON I PORRI ^{3, 7} FAGIOLINI [*] FRUTTA COTTA
Mercoledì	LASAGNE ^{* 1, 3, 7, 9} CARNE BIANCA ARROSTO ^{1, 9, 12} CAVOLFIORI [*] BUDINO ⁷ / YOGURT ⁷	CREMA DI ZUCCA ^{* 6, 9} INVOLTINI COTTO E FORMAGGIO ⁷ ERBETTE [*] FRUTTA COTTA
Giovedì	RISOTTO AI FUNGHI ^{* 3, 6, 7, 9, 12} SALSICCIA AL FORNO ¹² ZUCCHINE [*] FRUTTA FRESCA	MINESTRA D'ORZO ^{* 1, 6, 9} TORTA RICOTTA E SPINACI ^{* 1, 3, 7} VERDURE MISTE [*] FRUTTA COTTA
Venerdì	PASTA AL TONNO ^{* 1, 4, 9} BASTONCINI DI MERLUZZO ^{* 1, 4} BROCCOLETTI [*] FRUTTA FRESCA	MINISTRONE CON RISO ^{* 6, 9} PROSCIUTTO COTTO CAVOLFIORI [*] FRUTTA COTTA
Sabato	CASSOEULA ⁹ POLENTA FRUTTA FRESCA	CREMA DI LEGUMI ^{* 6, 9} POLLO LESSO CON MAIONESE ^{3, 9} PATATE E CAROTE [*] FRUTTA COTTA
Domenica	PASTA PASTICCIATA ^{1, 3, 7} ARROSTO DI TACCHINO ^{1, 9, 12} FINOCCHI GRATINATI ^{* 1, 3, 7} MACEDONIA / DOLCE ^{1, 3, 7}	RISO E PREZZEMOLO ^{* 6, 9} SALAME DI MILANO COSTE [*] FRUTTA COTTA

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011).

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.

Rev. 15.10.2025





MENÙ INVERNALE 2025_2026

in vigore dal 20 ottobre 2025

3° SETTIMANA

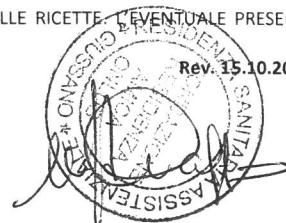
	PRANZO	CENA
Lunedì	ORECCHIETTE CON I BROCCOLI *1 BON ROLL DI CARNE BIANCA 3,7 FAGIOLINI * FRUTTA FRESCA	PASTA E PATATE *1,6,9 ROBIOLA 7 ZUCCHINE * FRUTTA COTTA
Martedì	RISOTTO CON I PISELI *3,6,7,9,12 CUORICINO DI MERLUZZO ALLA VENETA *4,12 FINOCCHI * FRUTTA FRESCA	CREMA DI ZUCCA *6,9 FRITTATA CON VERDURE 3,7,9 TRIS DI VERDURE *9 FRUTTA COTTA
Mercoledì	PASTA INTEGRALE SPECK E ZUCCHINE *1,7 BRUSCIUTT 9,12 POLENTA BUDINO 7 / YOGURT 7	ZUPPA DI FARRO CON VERDURE *1,6,9 BOLOGNA 8 ERBETTE * FRUTTA COTTA
Giovedì	PIZZA 1,7 PROSCIUTTO COTTO SPINACI * FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURE *6,9 TORTINO DI ASPARAGI E FORMAGGIO *1,3,7 CAROTE PREZZEMOLATE * FRUTTA COTTA
Venerdì	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE *2,4,6,9,12,14 PLATESSA IMPANATA *1,3,4 BROCCOLETTI * FRUTTA FRESCA	CREMA DI ZUCCA *6,9 GATEAU DI PATATE E RICOTTA *1,3,7 COSTE * FRUTTA COTTA
Sabato	PASSATO DI VERDURA *6,9 TRIPPA ALLA MILANESE 9,12 PATATE PREZZEMOLATE * FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO 1,9 FRITTATA CON PORRI 3,7 FAGIOLINI * FRUTTA COTTA
Domenica	TAGLIATELLE AL RAGÙ 1,3,9 COSCIOTTO AL FORNO 1,9,12 CAVOLFIORI * MACEDONIA / DOLCE 1,3,7	CREMA DI LEGUMI *6,9 RICOTTINA 7 CAROTE LESSE * FRUTTA COTTA

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011).

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.





MENÙ INVERNALE 2025_2026

in vigore dal 20 ottobre 2025

4° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA ^{1,7,9} COTECHINO LENTICCHIE ^{6,9} FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI ZUCCHINE ^{*6,9} EMMENTAL ⁷ BROCCOLETTI * FRUTTA COTTA
Martedì	RISOTTO ALLA MONZESE ^{3,6,7,9,12} MERLUZZO IN UMIDO ^{*4,9} CAROTE * FRUTTA FRESCA	MINESTRA CON FARRO ^{*1,6,9} ROTOLO DI FRITTATA ^{3,7} FINOCCHI * FRUTTA COTTA
Mercoledì	LASAGNE AL PESTO ^{*1,3,7,8} ARROSTO DI VITELLO ^{1,9,12} SPINACI * BUDINO ⁷ / YOGURT ⁷	ZUPPA DI LEGUMI ^{*6,9} SALAME ZUCCHINE * FRUTTA COTTA
Giovedì	RISOTTO ZUCCA E ZOLA ^{3,6,7,9,12} SPEZZATINO DI TACCHINO ^{9,12} CAVOLFIORI ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURE ^{*6,9} TORTINO BROCCOLI E TALEGGIO ^{*1,3,7} COSTE ALL'OLIO * FRUTTA COTTA
Venerdì	PASTA CON IL SALMONE ^{*1,4,7} FRITTATA CON VERDURE ^{3,7,9} ZUCCHINE * FRUTTA FRESCA	MINESTRONE DI VERDURE CON PASTA ^{*1,6,9} AFFETTATO DI TACCHINO TRIS DI VERDURE ^{*9} FRUTTA COTTA
Sabato	GNOCCHI ALAL ROMANA ^{1,3,7} STRACOTTO DI MANZO ^{9,12} FAGIOLINI * FRUTTA FRESCA	MINESTRA DI CECI E PATATE ^{*6,9} INVOLTINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO ⁷ CAROTE E PISELLI * FRUTTA COTTA
Domenica	CASSOEULA ⁹ POLENTA SPINACI * MACEDONIA / DOLCE ^{1,3,7}	CREMA DI CAROTE ^{*6,9} ROBIOLA ⁷ PATATE LESSE * FRUTTA COTTA

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011).

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.



Rev. 15.10.2025



MENÙ ESTIVO 2025

in vigore dal 19 maggio 2025

4° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta integrale con pomodoro e olive ^{1 9} Bocconcini di pollo ^{7 12} Broccoli* Frutta fresca	Riso e prezzemolo ^{6 9} Medaglioni vegetali* ^{1 3 6 7 9 12} Zucchetti* Frutta cotta
Martedì	Pizza margherita ^{1 7} Prosciutto cotto Fagiolini* Frutta fresca	Minestra con farro* ^{1 6 9} Mozzarella ⁷ Pomodori Frutta cotta
Mercoledì	Risotto con zucchini* ^{3 6 7 9 12} Arista al forno ^{1 9 12} Carote lesse* Budino ⁷ / yogurt ⁷	Passato di verdura* ^{6 9} Rotolo di frittata farcito ^{3 7} Zucchini* Frutta cotta
Giovedì	Pasta alla boscaiola* ^{1 2 9} Spezzatino di tacchino ^{3 12} Cavolfiori all'olio* F frutta fresca	Crema di patate e cipolle* ^{6 9} Ricottina al forno con aromi ^{1 7} Fagiolini* Frutta cotta
Venerdì	Orzotto con tonno e verdure* ^{1 4 9} Bastoncini di pesce al forno* ^{1 2 3 4 6} Piselli* Macedonia	Crema di legumi ^{6 9} Tortino con verdura e formaggio* ^{1 3 7} Erbette* Frutta cotta
Sabato	Pasta capperi acciughe e olive ^{1 4 9} Affettato di tacchino Patate prezzemolate* Frutta fresca	Minestra d'orzo* ^{1 6 9} Frittata con porri ^{3 7} Zucchini* Frutta cotta
Domenica	Gnocchi alla romana ^{1 3 7} Coppa arrosto ^{1 9 12} Caponata di verdure* ⁹ Frutta	Pastina in brodo ^{1 6 9} Crescenza ⁷ Fagiolini* Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa
13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.



MENÙ ESTIVO 2025

in vigore dal 19 maggio 2025

3° SETTIMANA

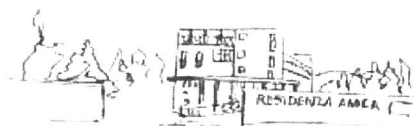
	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta con i broccoli* ¹ Bon roll di tacchino ^{3,7} Fagiolini* Frutta fresca	Riso e piselli in brodo* ^{6,9} Uova sode ³ Zucchine* Frutta cotta
Martedì	Gnocchi al pomodoro ^{1,9} Filetto di nasello alla veneta* ^{1,3,4,7} Cavolfiori* Frutta fresca	Crema di carote* ^{6,9} Affettato di tacchino Tris di verdure* Frutta cotta
Mercoledì	Risotto alla parmigiana ^{3,6,7,9,12} Lonza con salsa tonnata ^{1,3,4,9,12} Insalata mista Budino ⁷ / yogurt ⁷	Pastina in brodo ^{1,6,9} Frittata al formaggio ^{3,7} Erbe* Frutta cotta
Giovedì	Pasta pomodoro e ricotta ^{1,7,9} Petto di pollo alla pizzaiola ^{9,12} Spinaci al burro* ⁷ Frutta fresca	Passato di verdura* ^{6,9} Involtini di prosciutto cotto e Insalata russa ^{3,7} Carote prezzemolate* Frutta cotta
Venerdì	Risotto con verdure* ^{3,6,7,9,12} Platessa impanata* ^{1,3,4} Broccoletti* Macedonia	Minestrone con pasta* ^{1,6,9} Omelette ^{3,7} Coste* Frutta cotta
Sabato	Pasta con pomodoro fresco e basilico ^{1,9} Polpette di carne e verdura* ^{1,3,7,9} Zucchine trifolate* Frutta fresca	Pasta al pomodoro ^{1,9} Salame Milano Fagiolini* Frutta cotta
Domenica	Pasta pesto e pomodoro ^{1,3,7,9} Arista al vino bianco ^{1,9,12} Patate al forno* Frutta	Passato di verdura* ^{6,9} Ricotta ⁷ Cavolfiori* Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa
13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI (PUO' CONTENERE)
VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO





MENÙ ESTIVO 2025

in vigore dal 19 maggio 2025

2° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta al pesto ^{1,3,7,8} Scaloppa al limone ^{1,6,9} Finocchi gratinati* ^{1,3,7} Frutta fresca	Crema di patate e porri* ^{6,9} Prosciutto crudo Melone Frutta cotta
Martedì	Risotto al pomodoro ^{3,6,7,9} Morbidelle di legumi ^{1,3,7,9} Cavolfiori* Frutta fresca	Minestrone con pasta* ^{1,6,9} Frittata al formaggio ^{3,7} Piselli* Frutta cotta
Mercoledì	Lasagne* ^{1,3,7,9} Bresaola olio e limone Pomodori Budino ⁷ / yogurt ⁷	Pastina in brodo ^{1,6,9} Taleggio ⁷ Erbette* Frutta cotta
Giovedì	Pizza margherita ^{1,7} Prosciutto cotto Fagiolini* Frutta fresca	Minestra d'orzo* ^{1,6,9} Torta ricotta e spinaci* ^{1,3,7} Verdure miste* Prugne cotte
Venerdì	Pasta al tonno ^{1,4,9} Bastoncini di merluzzo* ^{1,4} Broccoletti* Macedonia	Minestrone* ^{6,9} Caprino ⁷ Cavolfiori* Frutta cotta
Sabato	Pasta integrale speck e zucchine* ^{1,7} Polpette in umido ^{1,3,7,9} Patate al forno* Frutta fresca	Zuppa toscana* ^{6,9} Bologna ⁸ Carote* Frutta cotta
Domenica	Pasta al ragù ^{1,9} Arrosto di tacchino ^{9,12} Piselli* Frutta fresca	Pasta al pomodoro ^{1,9} Primosale ⁷ Coste* Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa
13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.



MENÙ ESTIVO 2025

in vigore dal 19 maggio 2025



1° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta alla boscaiola* 1,7,9 Cotechino Lenticchie 6,9 Frutta fresca	Minestrone con pasta* 1,6,9 Omelette 3,7 Finocchi* Frutta cotta
Martedì	Risotto allo zafferano 3,6,7,9,12 Bologna 8 Fagioli in insalata Frutta fresca	Zuppa toscana* 6,9 Gateau di patate e prosciutto* 1,3,7 Carote* Frutta cotta
Mercoledì	Passato di verdura* 6,9 Pizza con verdure 1,7 Cavolfiori* Budino 7 / yogurt 7	Riso e patate in brodo 6,9 Merluzzo in umido* 4,9 Tris di verdure* Frutta cotta
Giovedì	Pasta pasticciata* 1,3,7,9 Caprese 7 Frutta fresca	Pasta e ceci 6,9 Salame Milano Erbette* Frutta cotta
Venerdì	Pasta alle vongole* 1,12,14 Filetto di platessa gratinata* 1,4 Broccoletti* Macedonia	Crema di verdura* 6,9 Frittata con porri 3,7 Zucchine* Frutta cotta
Sabato	Pasta pomodoro e ricotta 1,7,9 Tacchino con salsa tonnata 3,4,9,12 Patate e carote* Frutta fresca di stagione	Passato di zucchine con pasta* 1,6,9 Taleggio 7 Cavolfiori* Frutta cotta
Domenica	Risotto allo speck mantecato con robiola 3,6,7,9,12 Arrosto di vitello 1,9,12 Piselli* Frutta fresca	Minestrone con orzo* 1,6,9 Involtini di prosciutto e Formaggio 7 Fagiolini* Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa
13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

