



MENÙ ESTIVO 2026

in vigore dal 18 maggio 2026

1° SETTIMANA

Rev. 15.05.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta al ragù di verdure* 1,9 Cotechino Lenticchie 6,9 Frutta fresca	Minestrone con pasta* 1,6,9 Omelette 3,7 Finocchi gratinati* 1,3,7 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 prezzemolate* 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 con cipolla* Frutta cotta
Venerdì	Pasta alle vongole* 1,12,14 Filetto di tilapia gratinata* 1,4 Broccoletti all'olio EVO* Macedonia	Crema di verdura* 6,9 Frittata con porri 3,7 Zucchine alla mentuccia* 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 Formaggi misti 3,7 Cavolfiori* Frutta cotta
Domenica	Risotto allo speck mantecato con robiola 3,6,7,9,12 Fesotto di lonza al forno 1,9,12 Piselli alla francese* 6,9 Frutta fresca	Minestrone con orzo* 1,6,9 Involtini di prosciutto e formaggio con besciamella 1,7 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 2026

in vigore dal 18 maggio 2026

Rev. 15.05.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta al pesto ^{1,3,7,8} Scaloppa al limone ^{1,6,9} Finocchi all'olio* Frutta fresca	Crema di patate e porri* ^{6,9} Prosciutto crudo Melone Frutta cotta
Martedì	Risotto con verdure* ^{3,6,7,9,12} Polpette di carne al pomodoro* ^{1,3,7,9} Cavolfiori* Frutta fresca	Crema di legumi* ^{6,9} Uova strapazzate ³ Piselli* Frutta cotta
Mercoledì	Lasagne* ^{1,3,7,9} Bresaola olio e limone Pomodori Budino ⁷ / yogurt ⁷	Pastina in brodo ^{1,6,9} Formaggio Quick ⁷ Erbe al peperoncino* 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} Zucchine al profumo di menta* Prugne cotte
Venerdì	Pasta al tonno ^{1,4,9} Bastoncini di merluzzo* ^{1,4} Broccoletti* Macedonia	Minestrone* ^{6,9} Caprino ⁷ Verdure miste* 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} Arrostito di tacchino ^{9,12} Piselli in umido* ^{6,9} 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 2026

in vigore dal 18 maggio 2026

3° SETTIMANA

Rev. 15.05.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta con i broccoli* 1 Bon roll 3,7 Fagiolini* Frutta fresca	Riso e piselli in brodo* 6,9 Uova sode 3 Zucchine* Frutta cotta
Martedì	Risotto alla parmigiana 3,6,7,9,12 Cotoletta di pesce* 1,4 Cavolfiori all'olio EVO* Frutta fresca	Crema di lenticchie* 6,9 Affettato di tacchino Tris di verdure* Frutta cotta
Mercoledì	Pasta pomodoro e basilico 1,9 Tonnato 1,3,4,9,12 Insalata mista Budino 7 / yogurt 7	Pastina in brodo 1,6,9 Frittata di ceci Erbette con cipolle* Frutta cotta
Giovedì	Pasta pomodoro e ricotta 1,7,9 Petto di pollo alla pizzaiola 9,12 Spinaci al formaggio* 3,7 Frutta fresca	Passato di verdura* 6,9 Involtini di prosciutto cotto e Insalata russa 3,7 Carote prezzemolate* Frutta cotta
Venerdì	Gnocchi alla romana con pomodoro* 1,3,7,9 Verdesca pomodoro, cipolla e olive* 4,9 Broccoletti* Macedonia	Minestrone con pasta* 1,6,9 Omelette 3,7 Coste* Frutta cotta
Sabato	Pasta con crema di ceci 1,6,9 Polpette di carne e verdura* 1,3,7,9 Zucchine trifolate* Frutta fresca	Minestra orzo e verdure* 1,6,9 Salame Milano Fagiolini* Frutta cotta
Domenica	Pasta pesto e pomodoro 1,3,7,8,9 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 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.





4° SETTIMANA

Rev. 15.05.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta integrale con pomodoro e olive ^{1,9} Insalata di pollo con verdure* ⁹ Broccoli* Frutta fresca	Riso e prezzemolo ^{6,9} Medaglioni vegetali* ^{1,3,6,7,9,12} Carote prezzemolate* 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 zucchine* ^{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} Zucchine* Frutta cotta
Giovedì	Pasta alla boscaiola* ^{1,7,9} Cordon blue di pollo* ^{1,3,7} Cavolfiori all'olio* F frutta fresca	Crema di patate e cipolle* ^{6,9} Ricottina al forno con aromi ^{1,7} Fagiolini* Frutta cotta
Venerdì	Pasta con tonno e olive* ^{1,4,9} Bastoncini di pesce al forno* ^{1,4} Piselli* Macedonia	Crema di legumi ^{6,9} Tortino con verdura e formaggio* ^{1,3,7} Erbe* Frutta cotta
Sabato	Pasta al pesto siciliano ^{1,3,7,8,9} Affettato di tacchino Patate prezzemolate* Frutta fresca	Minestra d'orzo* ^{1,6,9} Frittata con porri ^{3,7} Zucchine* Frutta cotta
Domenica	Gnocchi alla romana burro e salvia ^{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 ("PIÙ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.





I° SETTIMANA

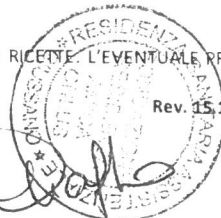
	<i>PRANZO</i>	<i>CENA</i>
<i>Lunedì</i>	PASTA ALL'AMATRICIANA ^{1,9} FILETTO DI MERLUZZO ALLA LIVORNESE * ^{4,9} COSTE * FRUTTA FRESCA	CREMA DI FAGIOLI * ^{6,9} BOLOGNA ⁸ CAROTE LESSE * FRUTTA COTTA
<i>Martedì</i>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO ^{3,6,7,9,12} LONZA AL LATTE ^{1,7,9,12} ZUCCHINE * FRUTTA FRESCA	MINISTRONE CON PASTA * ^{1,6,9} TORTINO TONNO E PATATE * ^{1,3,4,7} ERBETTE * FRUTTA COTTA
<i>Mercoledì</i>	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
<i>Giovedì</i>	PIZZOCCHERI ^{1,3,7} PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI * FRUTTA FRESCA	PASTA E CECI * ^{1,6,9} MOZZARELLA ⁷ ERBETTE * FRUTTA COTTA
<i>Venerdì</i>	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
<i>Sabato</i>	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
<i>Domenica</i>	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



2° SETTIMANA

	<i>PRANZO</i>	<i>CENA</i>
<i>Lunedì</i>	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
<i>Martedì</i>	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
<i>Mercoledì</i>	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
<i>Giovedì</i>	RISOTTO AI FUNGHI * ^{3,6,7,9,12} SALSICCIA AL FORNO ¹² ZUCCHINE * FRUTTA FRESCA	MINISTRA D'ORZO * ^{1,6,9} TORTA RICOTTA E SPINACI * ^{1,3,7} VERDURE MISTE * FRUTTA COTTA
<i>Venerdì</i>	PASTA AL TONNO * ^{1,4,9} BASTONCINI DI MERLUZZO * ^{1,4} BROCCOLETTI * FRUTTA FRESCA	MINISTRONE CON RISO * ^{6,9} PROSCIUTTO COTTO CAVOLFIORI * FRUTTA COTTA
<i>Sabato</i>	CASSOEULA ⁹ POLENTA FRUTTA FRESCA	CREMA DI LEGUMI * ^{6,9} POLLO LESSO CON MAIONESE ^{3,9} PATATE E CAROTE * FRUTTA COTTA
<i>Domenica</i>	PASTA PASTICCATA ^{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

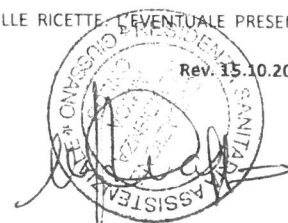
	PRANZO	CENA
Lunedì	ORECCHIETTE CON I BROCCOLI * ¹ BON ROLL DI CARNE BIANCA ^{3,7} FAGIOLINI * FRUTTA FRESCA	PASTA E PATATE * ^{1,6,9} ROBIOLA ⁷ ZUCCHINE * FRUTTA COTTA
Martedì	RISOTTO CON I PISELI * ^{3,6,7,9,12} CUORICINO DI MERLUZZO ALLA VENETA * ^{4,12} FINOCCHI * FRUTTA FRESCA	CREMA DI ZUCCA * ^{6,9} 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. 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.





4° SETTIMANA

	<i>PRANZO</i>	<i>CENA</i>
<i>Lunedì</i>	PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA ^{1,7,9} COTECHINO LENTICCHIE ^{6,9} FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI ZUCCHINE * ^{6,9} EMMENTAL ⁷ BROCCOLETTI * FRUTTA COTTA
<i>Martedì</i>	RISOTTO ALLA MONZESE ^{3,6,7,9,12} MERLUZZO IN UMIDO * ^{4,9} CAROTE * FRUTTA FRESCA	MINISTRA CON FARRO * ^{1,6,9} ROTOLO DI FRITTATA ^{3,7} FINOCCHI * FRUTTA COTTA
<i>Mercoledì</i>	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
<i>Giovedì</i>	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
<i>Venerdì</i>	PASTA CON IL SALMONE * ^{1,4,7} FRITTATA CON VERDURE ^{3,7,9} ZUCCHINE * FRUTTA FRESCA	MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA * ^{1,6,9} AFFETTATO DI TACCHINO TRIS DI VERDURE * ⁹ FRUTTA COTTA
<i>Sabato</i>	GNOCCHI ALAL ROMANA ^{1,3,7} STRACOTTO DI MANZO ^{9,12} FAGIOLINI * FRUTTA FRESCA	MINISTRA DI CECI E PATATE * ^{6,9} INVOLTINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO ⁷ CAROTE E PISELLI * FRUTTA COTTA
<i>Domenica</i>	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.

