

Il menù settimanale prevede: ✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: Pesce almeno 1 volta a settimana					1° settimana 31/03-04/04/25; 28/04-02/05/25; 26/05-30/05/25; 23/06-27/06/25; 21/07-25/07/25; 18/08-22/08/25; 15/09-19/09/25; 13/10-17/10/25 2° settimana 7/04-11/04/25; 05/05-09/05/25; 02/06-06/06/25, 30/06-04/07/25, 28/07-1/08/25; 25/08-29/08/25; 22/09-26/09/25, 20/10-24/10/25 3° settimana 14/04-18/04/25; 15/05-16/05/25; 09/06-13/06/25; 07/07-11/07/25; 04/08-08/08/25; 01/09-05/09/25; 29/09-03/10/25; 27/10-31/10/25 4° settimana 21/04-25/04/25; 19/05-23/05/25; 16/06-20/06/25; 14/07-18/07/25; 11/08-15/08/25; 08/09-12/09/25; 06/10-10/10/25			
Lun	MINESTRA DI VERDURE* CON FARRO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE PATATE AL FORNO* INSALATA VERDE FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA ALLE VEDURE* FAGIOLINI* INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA COTOLETTA DI POLLO INSALATA E POMODORI BIETA* FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO POLPETTE DI POLLO CAROTE COTTE* INSALATA MISTA FRUTTA				
Mar	PASTA AL PESTO TORTINO DI MERLUZZO* FILETTO DI MERLUZZO* AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE BIETE* FRUTTA	GNOCCHI/CHICCE AL POMODORO MOZZARELLA POMODORO E ORIGANO ZUCCHINE COTTE* FRUTTA	ZUPPA DI LEGUMI CON CROSTINI DI PANE SFORNATO DI ZUCCHINE* INSALATA VERDE PATATE AL FORNO* FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA E PISELLI* SFORNATO DI ZUCCHINE* FAGIOLINI* INSALATA MISTA FRUTTA PIATTO UNICO				
Mer	RISOTTO AL POMODORO TORTINO DI LEGUMI ZUCCHINE* AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA AL SUGO DI VERDURE* POLPETTE DI LEGUMI CAROTE ALLA JULIENNE BIETA* FRUTTA	INSALATAMISTA FAGIOLINI* PIZZA MARGHERITA FRUTTA PIATTO UNICO	ZUPPA DI ORZO CON CAROTE* E CANNELLINI LONZA AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE BIETA* FRUTTA				
Gio	INSALATA VERDE FAGIOLINI* PASTA LASAGNA AL RAGU DI BOVINO FRUTTA PIATTO UNICO	CREMA DI CECI PATATE*E ROSMARINO POLPETTE DI POLLO INSALATA MISTA FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA AL PESTO FILETTO DI MERLUZZO* CROCHETTE DI MERLUZZO* INSALATA MISTA CAROTE COTTE* FRUTTA	RISO OLIO E GRANA TORTINO DI LEGUMI INSALATA VERDE CAROTE COTTE* FRUTTA				
Ven	POMODORO E ORIGANO CAROTE COTTE* PIZZA MARGHERITA FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA ALLA NORMA* FILETTO DI PLATESSA* AL FORNO GRATINATO INSALATA VERDE CAROTE COTTE* FRUTTA	RISO ALLE VERDURE* FRITTATA INSALATA MISTA FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA AL SUGO DI VERDURE* FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO ZUCCHINE COTTE* POMODORO E ORIGANO				

Le

Contrassegnare con questo simbolo

preparazioni che utilizzano prodotti nello

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

• Carne bianca

• Carne rossa (bovina/suina)

• Pesce: PLATESSA, MERLUZZO, NASELLO.

• Formaggio

• Uova

• Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata