

MENÙ ESTATE - MENÙ ORDINARIO						
1a SETTIMANA						
<b>lunedì 15 settembre 2025</b>	C	Risotto ai peperoni	C	Arrosto di bovino	C	Patate alla mentuccia
	C	Spaghetti alle vongole	C	Melanzane ripiene	C	Fagioli in insalata
	V	Bucatini al pesto	V	Uova affogate	V	Spinaci* all'agro
	M	Pasta e lenticchie estiva	PF	Speck e olive	PF	Insalata mista estiva
	NML	Cous cous con verdure* e curcuma	NML	Pollo al pesto di basilico	NML	Caponata
<b>martedì 16 settembre 2025</b>	C	Pomodori con riso	C	Lombata ai capperi	C	Insalata tricolore
	C	Fusilli alla carbonara	C	Platessa* alla mugnaia	C	Melanzane a funghetto
	V	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	V	Focaccia ai peperoni	V	Bieta* all'olio
	M	Vellutata di patate e carote	PF	Insalata arcobaleno	PF	Insalata di patate
	NML	Fusilli integrali freddi con pesto di rucola, pomodorini ciliegi e granella di noci	NML	Sgombro* capperi e limone	NML	Finocchi gratinati
<b>mercoledì 17 settembre 2025</b>	C	Risotto alla pescatora*	C	Arista al forno	C	Pomodori gratinati
	C	Linguine al ragù	C	Svizzerine alla piastra	C	Carote prezzemolate
	V	Riso freddo alla greca	V	Frittata con cipolla	V	Bieta* ripassata
	M	Passato di verdure *	PF	Lonza e Asiago	PF	Julienne di carote
	NML	Insalata fredda di farro con verdure grigliate	NML	Omelette con mozzarella e rucola	NML	Carpaccio di cetrioli
<b>giovedì 18 settembre 2025</b>	C	Pasta all'amatriciana	C	Pollo arrosto	C	Insalata mista con olive
	C	Tagliolini al limone	C	Platessa* saporita	C	Patate arrosto
	V	Gnocchi al pomodoro e basilico	V	Polpette di ceci	V	Verdure grigliate
	M	Crema di spinaci *con pasta	PF	Rotolo di mozzarella e salmone	PF	Insalata di lattuga
	NML	Riso venere freddo con gamberetti e zucchine	NML	Lonza di suino tonnata	NML	Peperoni in padella
<b>venerdì 19 settembre 2025</b>	C	Pasticcio di maccheroni	C	Manzo all'inglese	C	Spinaci* al burro
	C	Insalata fredda di orzo perlato e verdure grigliate	C	Merluzzo* alla livornese	C	Patate al prezzemolo
	V	Risotto al pomodoro fresco	V	Fagioli in umido	V	Fagiolini* all'agro
	M	Pastina in brodo vegetale	PF	Insalata di mare*	PF	Insalata di cetrioli
	NML	Insalata di farro con speck e zucchine	NML	Sgombro* in agrodolce con peperoni	NML	Zucchine gratinate

 La pietanza è a base di materie prime di origine biologica.

 La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship Council (MSC)/pescati in zona FAO 27 o 37

 La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

C Linea Classica

V Linea Vegetariana

M Minestra

PF Piatto Freddo

NML NutriMed Line (linea Mediterranea)

SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
	pasta/riso all'olio	fettina di suino o bovino ai ferri	carote all'olio
	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile	insalata verde
	pasta/riso al ragù		

Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ dolce (2 tipologie di frutta di stagione, budino cioccolato o vaniglia, yogurt e dolce) e pane (a scelta tra all'olio e integrale) o grissini o crackers.

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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 LATTOSI), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l.). 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.