

MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO							
I A SETTIMANA							
DATA	PRANZO		PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI
lunedì 12 gennaio 2026	LUNEDÌ	C C V M NML	Pasta panna e prosciutto Risotto allo zafferano Gnocchetti alle cime di rapa* Minestra di lenticchie con riso Orzotto con funghi e spec	C C V PF NML	Pollo agli aromi Trotta al limone e salvia Polpette di legumi Prosciutto cotto e montasio Manzo alla pizzaiola	C C V PF NML	Cavolfiori al gratin Spinaci* all'olio Bieta* ripassata Insalata e finocchi Broccoli lessi
martedì 13 gennaio 2026	MARTEDÌ	C C V M NML	Pasta al salmone* Pasta e ricotta in salsa rosa Risotto ai carciofi* Crema di verdure con pasta Pasta integrale con broccoletti e spec	C C V PF NML	Filetti di platessa* dorata Arrostito di bovino Formaggio alla piastra Prosciutto crudo e mozzarella Frittata di spinaci	C C V PF NML	Zucca al forno Patate lesse Carote al limone Insalata mista invernale Radicchio al forno
mercoledì 14 gennaio 2026	MERCOLEDÌ	C C V M NML	Lasagne al forno Pasta al ragù Pasta ai quattro formaggi Minestra di ceci con pasta Riso integrale con funghi e radicchio	C C V PF NML	Pollo ai ferri Straccetti con verdure Lenticchie in umido Salmone al forno Burger vegetale	C C V PF NML	Finocchi al gratin Broccoli all'agro Spinaci* all'olio Insalata di lattuga Patate al forno
giovedì 15 gennaio 2026	GIOVEDÌ	C C V M NML	Pasta alla carbonara Risotto alla zucca Pasta all'arrabbiata Zuppa di fagioli Farro risottato agli spinaci	C C V PF NML	Trotta* al forno Cotoletta di maiale panata Burger di piselli Speck e Asiago Tacchino ai funghi	C C V PF NML	Carote prezzemolate Spinaci* ripassati Fagiolini* all'agro Insalata di radicchio Finocchi gratinati
venerdì 16 gennaio 2026	VENERDÌ	C C V M NML	Pasta al ragù di mare* Risotto ai 4 formaggi Crema di carote all'arancia Pasta al ragù Riso con piselli	C C V PF NML	Scaloppina al limone Filetti di merluzzo* al pomodoro Uova al pomodoro Prosciutto cotto e Salame Polpette di ceci	C C V PF NML	Bieta* in padella Patate lesse Carote julienne Insalata mista invernale Broccoli all'agro
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, stracchio o formaggio		insalata verde
			pasta/riso al ragù				

Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ dolce (2 tipologie di frutta di stagione e yogurt) 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. 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 di allergeni per cui risulta documentata sensibilizzazione. Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile chiedere al personale di

C Linea Classica

La pietanza è a base di materie prime di



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di



V Linea Vegetariana

M Minestra

PF Piatto Freddo

NML Linea Mediterranea

Tutti i menù includono giornalmente il pane e la frutta

origine biologica



Origine Protetta (DOP)



La pietanza contiene prodotti ittici certificati

