



MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO


1a SETTIMANA


DATA			
lunedì 13 aprile 2026	C Ravioli al pomodoro	C Spiedini al rosmarino	C Bieta* all'olio
	C Pasta al pesto	C Prosciutto crudo e salame Milano	C Patate al forno
	V Farfalle in salsa aurora	V Hamburger vegetale*	V Fagiolini* al pomodoro
	M Pasta e fagioli estiva	PF Insalata con prosciutto cotto, mais e olive	PF Insalata di finocchi
	NML Riso integrale con piselli	NML Pollo in umido	NML Melanzane a funghetto
martedì 14 aprile 2026	C Pasta gamberetti* e zucchine	C Rollè farcito	C Carote* in salsa
	C Risotto al limone	C Sogliola* alla mugnaia	C Cicoria ripassata
	V Pasta alla checca	V Legumi all'olio	V Spinaci* all'olio
	M Passato di verdure* con pasta	PF Caprese	PF Insalata di rucola
	NML Farro con verdure grigliate	NML Trota gratinata	NML Zucchine gratinate
mercoledì 15 aprile 2026	C Pasticcio di maccheroni	C Bocconcini al pomodoro fresco	C Melanzane trifolate
	C Insalata di orzo perlato e verdure grigliate	C Filetto di nasello* olio e limone	C Bieta* all'agro
	V Risotto e gorgonzola	V Formaggio ai ferri	V Carote julienne
	M Farfalle in crema di carote	PF Prosciutto cotto e Asiago	PF Insalata mista
	NML Pennette integrali estive	NML Burger di ceci	NML Caponata
giovedì 16 aprile 2026	C Pasta all'amatriciana	C Pollo arrosto	C Patate prezzemolate
	C Pasta al pomodoro fresco e basilico	C Platessa* saporita	C Pomodori olio e prezzemolo
	V Risotto all'ortolana	V Polpettine di soia	V Fagiolini* al pomodoro
	M Zuppa di cipolle	PF Prosciutto cotto e speck	PF Insalata verde e mais
	NML Orzotto giallo con ragù di mare	NML Carne di bovino in salsa di peperoni	NML Finocchi Julienne
venerdì 17 aprile 2026	C Pasta aglio olio e peperoncino	C Involtini di tacchino e formaggio	C Asparagi all'olio
	C Pasta alle vongole	C Svizzere alla piastra	C Patate al basilico
	V Gnocchi al pomodoro	V Frittata di cipolle	V Cicoria all'agro
	M Minestrone* con riso	PF Prosciutto crudo e Montasio	PF Insalata di finocchi
	NML Grano saraceno con melanzane	NML Filetti di sgombero gratinati	NML Insalata tricolore

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

 **MATERIE PRIME DI ORIGINE BIOLOGICA:**

- Carne di bovino (fesa, macinato, hamburger surgelati), suino (lombo, prosciutto cotto, salsiccia), tacchino (fesa), pollo (fusi, petto);
- Cereali integrali e formati di pasta integrale (farro, fusilli integrali, orzo, penne rigate integrali, spaghetti integrali, tortiglioni integrali);
- Cereali raffinati e formati di pasta raffinata (conchiglie, cous cous, gomiti rigati, penne rigate, pennette rigate, riso parboiled, sedani rigati, sedanini rigati);
- Farine (di tipo 0, 00, e di mais);
- Formaggi e latticini (Asiago DOP, burro, caciotta, mozzarella, ricotta, stracchino, yogurt);
- Legumi (ceci, fagioli borlotti, cannellini e lenticchie secchi, piselli surgelati);
- Olio EVO, passata di pomodoro, pomodori pelati;
- Prodotti surgelati a base di cereali (gnocchi, ravioli ricotta e spinaci);

 La pietanza contiene prodotti ittici certificati Marine Stewardship

 La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta

C Linea Classica
V Linea Vegetariana
M Minestra
PF Piatto Freddo
NML NutriMed Line (linea Mediterranea)

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 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. 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 LATTOSIO), 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.i.). 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.