

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO

2a SETTIMANA

DATA				
lunedì 20 aprile 2026	C	Farfalle al limone	C	Scaloppina di suino al burro e olive
	C	Risotto all'ortolana	C	Involtoni di bovino al pomodoro
	V	Bucatini ricotta e pomodoro	V	Burger di ceci
	M	Minestrone primavera	PF	Prosciutto crudo e e prosciutto cotto
	NML	Risotto integrale al basilico	NML	Hamburger di merluzzo
martedì 21 aprile 2026	C	Farfalle delicate al salmone e ricotta	C	Filetto di nasello* alle erbe aromatiche
	C	Pasta al pomodoro fresco e basilico	C	Pollo alla cacciatora
	V	Risotto alle verdure	V	Frittata
	M	Passato di ceci con riso	PF	Insalata di lattuga e Italo
	NML	Farro risottato	NML	Insalata di ceci e crescenza
mercoledì 22 aprile 2026	C	Pasta alla puttanesca	C	Arrostito di bovino
	C	Maccheroni all'ortolana	C	Bocconcini di tacchino al latte
	V	Risotto in crema di verdure	V	Parmigiana di melanzane
	M	Pastina in brodo vegetale*	PF	Prosciutto cotto arrosto e Italo
	NML	Riso integrale con peperoni, zenzero e limone	NML	Platessa* panata
giovedì 23 aprile 2026	C	Pasta al pesto	C	Sogliola alla mugnaia
	C	Pasta all'arrabbiata	C	Straccetti al vino
	V	Risotto al gorgonzola	V	Fagioli e lenticchie in umido
	M	Crema di spinaci* con pasta	PF	Salame Milano e Montasio
	NML	Tagliatelle integrali alla caprese	NML	Burger vegetale*
venerdì 24 aprile 2026	C	Pasta alla casareccia	C	Hamburger alle erbe
	C	Pasta olive e pomodoro fresco	C	Anelli di calamari* in umido
	V	Riso pilaf con verdure	V	Formaggio ai ferri
	M	Passato di verdure	PF	Insalata mista allo yogurt
	NML	Sfornato di orzo primaverile	NML	Cotoletta alla milanese

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)

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 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.