


MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO


3a SETTIMANA


DATA				
venerdì 27 aprile 2026	C	Pasta alla casereccia	C	Bocconcini di lonza profumati
	C	Gnocchetti sardi pomodoro e pancetta	C	Polpette in umido
	V	Risotto ai quattro formaggi	V	Legumi misti all'olio
	M	Crema di carote	PF	Insalata greca
	NML	Cous cous con verdure* e curcuma	NML	Melanzane e prosciutto cotto
sabato 28 aprile 2026	C	Pasta all'amatriciana	C	Arrostito di vitellone
	C	Spaghetti all'aglione	C	Merluzzo* gratinato
	V	Gomiti olive e capperi	V	Frittata con cipolla rossa
	M	Passato di verdure con pasta	PF	Mortadella e Montasio
	NML	Risotto al ragù di pesce*	NML	Bocconcini di tacchino con cetrioli e salsa yogurt
domenica 29 aprile 2026	C	Strozzapreti alla romagnola	C	Piccata di pollo al prezzemolo
	C	Conchiglie al pesto	C	Salsicce al vino
	V	Risotto ricotta e pomodoro	V	Sformato di ricotta
	M	Pastina in brodo vegetale*	PF	Prosciutto cotto e asiago
	NML	Riso integrale con crema di peperoni e speck croccanti	NML	Trota alla livornese
venerdì 30 aprile 2026	C	Gnocchi di patate al pomodoro	C	Filetti di Sogliola* al pomodoro
	C	Bucatini in salsa	C	Hamburger alla piastra
	V	Risotto con zucchine	V	Involtili di zucchine e provolone
	M	Minestrone con pasta	PF	Prosciutto crudo e salame Milano
	NML	Orzo con coriandoli di verdure	NML	Mozzarella e pomodorini
sabato 1 maggio 2026	C	Farfalle delicate al salmone* e ricotta	C	Pollo al limone
	C	Pasta al pomodoro fresco e basilico	C	Cotoletta milanese
	V	Risotto al limone	V	Legumi all'olio
	M	Passato di legumi	PF	Caprese
	NML	Farro con hummus di ceci e rucola	NML	Scaloppina di suino con zucchine trifolate

 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.