


MENÙ PRIMAVERA - MENÙ ORDINARIO


4a SETTIMANA


DATA				
venerdì 4 maggio 2026	C	Insalata di riso	C	Saltingo alla romana
	C	Pasta al pomodoro fresco e basilico	C	Spezzatino in bianco con porri
	V	Fusilli al pesto di basilico	V	Polpettine di soia
	M	Zuppa d'orzo	PF	Mortadella e provolone
	NML	Pasta integrale alla mediterranea	NML	Mozzarella e pomodorini
sabato 5 maggio 2026	C	Pasta allo scoglio*	C	Svizzere al formaggio
	C	Bombolotti cacio e pepe	C	Filetto di platessa* gratinato
	V	Mezze maniche rosate	V	Formaggio ai ferri
	M	Passato di fagioli	PF	Insalata di verdure miste e formaggio
	NML	Orzo con verdure e piselli	NML	Speck e olive
domenica 6 maggio 2026	C	Sedanini all'amatriciana	C	Scaloppina di suino al burro e olive
	C	Pasta alla puttanesca	C	Pollo panato
	V	Pasta aglio olio e peperoncino	V	Frittata
	M	Pastina in brodo di carne	PF	Insalata mista allo yogurt
	NML	Farro al pomodoro e basilico	NML	Montasio
venerdì 7 maggio 2026	C	Gnocchi al pomodoro fresco	C	Rollè di tacchino
	C	Pasta al pesto	C	Frittura di pesce*
	V	Pasta alla checca	V	Burger di legumi misti
	M	Vellutata di spinaci* e patate	PF	Speck e olive
	NML	Insalata di cous cous	NML	Pasticcio di melanzane e formaggio
sabato 8 maggio 2026	C	Linguine calamari* e verdure	C	Arista in salsa piccante
	C	Spaghetti alla carbonara	C	Hamburger di merluzzo
	V	Pasta olive e capperi	V	Lenticchie saporite
	M	Minestrone freddo	PF	Insalata con uova, carote e cannellini
	NML	Riso venere con gamberetti e zucchine	NML	Affettato misto: prosciutto cotto e salame Milano

 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.