

MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO									
4a SETTIMANA									
	PRIMI PIATTI			SECONDI PIATTI		CONTORNI			
lunedì 12 ottobre 2026	C	Pasta gorgonzola		C	Platessa gratinata *		C	Patate in umido	
	C	Pasta al ragù		C	Petto di pollo ai ferri		C	Broccoli ripassati	
	V	Risotto ai funghi*		V	Polpettine di lenticchie		V	Carote julienne	
	M	Zuppa di porri e patate		NML	Omelette al formaggio		NML	Zucca al forno	
	NML	Cous cous alle verdure		PF	Affettati misti: Prosciutto Crudo e Prosciutto Cotto		PF	Insalata a foglia e carote julienne	
martedì 13 ottobre 2026	C	Pasta speck e broccoli*		C	Arrosto di tacchino alle erbe		C	Carote prezzemolate	
	C	Pasta aglio olio e peperoncino		C	Cotoletta alla milanese		C	Patate al forno	
	V	Risotto ai quattro formaggi		V	Fagioli all'uccelletto		V	Spinaci in padella *	
	M	Crema di Piselli *		NML	Sformatino di zucca		NML	Fagiolini al pomodoro *	
	NML	Cannellone ricotta e spinaci*		PF	Affettati misti: Speck e Salame Milano		PF	Finocchi julienne e insalata a foglia	
mercoledì 14 ottobre 2026	C	Pasta zucca e salsiccia		C	Lonza alla salvia		C	Patate lesse	
	C	Risotto cozze e gamberi*		C	Salmone al forno		C	Finocchi gratinati *	
	V	Gnocchi alla sorrentina		V	Polpettine di ceci *		V	Cicoria ripassata *	
	M	Crema di carote		NML	Frittata di cipolle		NML	Radicchio al forno	
	NML	Pasta all'amatriciana		PF	Affettati misti: Prosciutto Cotto e Salame Milano		PF	Insalata mista	
giovedì 15 ottobre 2026	C	Spaghetti alla marinara*		C	Cosce di pollo al forno		C	Patate prezzemolate	
	C	Pasta al tonno		C	Filetto di trota al forno *		C	Fagiolini all'agro *	
	V	Risotto con piselli *		V	Frittata con verdure		V	Piselli stufati *	
	M	Minestra di patate		NML	Torta salata zucca e funghi*		NML	Cavolfiore gratinato *	
	C	Pasta al ragù		PF	Affettati misti: Prosciutto Crudo e Salame Milano		PF	Insalatina a foglia e carote julienne	
venerdì 16 ottobre 2026	C	Pasta all'aglione		C	Petto di pollo ai ferri		C	Patate al forno	
	C	Pasta al ragù		C	Merluzzo alla livornese *		C	Bieta all'olio *	
	V	Zuppa di ceci		V	Tortino di patate e formaggio		V	Carote prezzemolate	
	M	Crema di funghi		NML	Spezzatino di manzo		NML	Radicchio	
	NML	Tortellini panna e prosciutto		PF	Affettati misti: Prosciutto Cotto e Speck		PF	Insalatina a foglia e finocchi julienne	
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									



L
a
p
l
a
p
i
l
a
p
i

C

Linea Classica

V

Linea Vegetariana

M

Minestra

PF

Piatto Freddo

NML

NutriMed Line (linea Mediterranea)

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.