MENÙ 2025-2026

PRIMAVERA - ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA	Riso *alla parmigiana (7)* *Salmone al vapore (4)* Verdura cruda Frutta	*Pasta (1) al ragù (7)* *Ricotta (7)* Pomodori e cetrioli Frutta	*Gnocchi(1) al pomodoro (7)* Affettato di prosciutto e tacchino Fagiolini Frutta	Crema di fagioli *con pastina (1-7)* *Frittata (3-7)* Carote all'olio Frutta	*Pasta (1) olio e grana (7)* *Polpette vegetali (3-7)* Verdura cruda Frutta
2ª SETTIMANA	*Pasta (1) al pomodoro e basilico (7)* *Formaggio (7)* Verdura cruda Frutta	*Minestrone con pastina (1-9)* Hamburger Patate lesse/al forno Verdura cruda Frutta	Riso con piselli o *Insalata di riso (7)* *Uovo sodo (3)* Pomodori e cetrioli Frutta	*Pasta (1) all'olio (7)* *Hamburger di trota (4)* Fagiolini Frutta	Verdura cruda *Pizza (1-7)* Frutta
3ª SETTIMANA	*Pasta (1) al pesto (7-8)* *Crocchette di merluzzo (1-4)* Verdura cruda Frutta	*Crema di verdure (9) con orzo (1)* Pollo al forno Insalata mista Frutta	*Pasta (1)* con sugo di verdure *Crocchette di ceci (3-7)* Verdura cruda Frutta	Riso *alla parmigiana (7)* *Frittata (3-7)* Pomodori e cetrioli Frutta	*Gnocchetti sardi (1-7) alla pizzaiola* *Formaggio (7)* Zucchine Frutta
4ª SETTIMANA	*Pasta (1) ai formaggi (7)* Affettato di prosciutto e tacchino Verdura cruda Frutta	Riso al pomodoro *Uovo sodo (3)* Verdura cruda Frutta	*Pasta (1)* con zucchine *Filetti di merluzzo o nasello (4)* Carote crude Frutta	*Ravioli ricotta e spinaci (1-7)* Fettine di tacchino alla pizzaiola Insalata di patate e fagiolini o Fagioli Frutta	*Pasta (1) olio e grana (7)* *Formaggio (7)* Insalata mista Frutta

Formaggio a rotazione: Mozzarella/Montasio/Ricotta/Casatella

Ogni giorno il pranzo comprende anche il pane.
Merenda del mattino: frutta di stagione a rotazione
Merenda del pomeriggio (a rotazione): biscotti, cracker, fette biscottate o pane.
* Per motivi organizzativi il menù potrà subire delle variazioni.

Le pietanze indicate in ***corsivo*** possono contenere allergeni (indicati con i numeri tra parentesi).
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale.