

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Primavera/Estate

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta fredda caprese 1- 7 Bio	Pasta alle zucchine 1,9 Bio	Ravioli di ricotta e spinaci* al pomodoro 1-3-6-7-9 Bio	Pasta alle melanzane 1-9 Bio
LUNEDÌ	2° piatto	Petto di pollo alla piastra Bio	Pollo al forno Bio	Straccetti di tacchino alle verdure 1,6,7,9,10 Bio	Montasio 7 Bio
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista Bio	Pomodoro- Verdura mista cruda Bio	Carote julienne - Cappuccio julienne Bio	Carote julienne - Cappuccio julienne Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Lasagne di manzo* 1,3,6,7,9,10 Bio	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11 Bio	Gnocchetti sardi al sugo di zucchine 1 Bio	Gnocchi di patate al pom e basilico 1,3,9,10 Bio
MARTEDÌ	2° piatto	Humus di ceci 11 Bio	Prosciutto cotto Bio	Casatella Trevigiana 7 Bio	Frittata al grana 3,7 Bio
	contorno	Carote julienne Bio	Cappuccio julienne Bio	Carote* all'olio - Insalata verde e cet Bio	Zucchine* spadellate - Insalata verde Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Pasta al pesto 1- 3 - 7- 8 Bio	Pasta e fagioli 1 - 9 Bio	Pasta al pomodoro e olive 1-9 Bio	Patate al forno Bio
MERCOLEDÌ	2° piatto	Stracchino 7 Bio	Latteria 7 Bio	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10 Bio	Arrosto di tacchino 1,9 Bio
	contorno	Zucchine spadellate - Insalata verde Bio	Fagiolini* all'olio - Insalata mista Bio	Pomodoro - Verdura cruda mista Bio	Verdura cruda mista e pomodori Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato o vaniglia 7 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7 Bio
	1° piatto	Riso alle verdure 9 Bio	Riso al pomodoro 9 Bio	Insalata di riso 7 Bio	Orzotto alle verdure* 1,3,7,9 Bio
GIOVEDÌ	2° piatto	Cuori di merluzzo* ai ferri 4 Bio	Hamburger vegetale* 1,3 Bio	Uova sode 3 Bio	Polpette di pesce al sugo pomodoro* 1,3,4,6 Bio
	contorno	Carote julienne - Cappuccio julienne Bio	Verdura mista cruda Bio	Fagioli in insalata- Carote julienne Bio	Erbette* spadellate- Insalata verde Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Crema di verdure* con crostini 1, 9 Bio	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10 Bio	Pasta al pesto 1,3,7,8 Bio	Pasta al ragù 1,9 Bio
VENEDÌ	2° piatto	Frittata alle zucchine 3,7 Bio	Halibut gratinato 1,3,4,5,7,8,11 Bio	Prosciutto cotto Bio	Piselli al pomodoro Bio
	contorno	Patate al forno - Pomodori Bio	Zucchine spadellate - Insalata verde Bio	Verdura mista cruda con pomodori Bio	Carote julienne Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.