

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Primavera/Estate PRIVO DI LATTOSIO

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta pomodoro 1-9 Bio	Pasta alle zucchine 1,9 NO GRANA Bio	Pasta al pomodoro 1-9	Pasta alle melanzane 1-9 Bio
LUNEDÌ	2° piatto	Petto di pollo alla piastra Bio	Pollo al forno Bio	Fettina di pollo/tacchino Bio	Fettina di pollo/tacchino 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	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e purea di mela	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Pasta all'olio Bio	Pasta all'olio 1 Bio	Gnocchetti sardi al sugo di zucchine 1-9	Pasta al pom e basilico 1,9
MARTEDÌ	2° piatto	Humus di ceci 11 NO LATTE/NO GRANA Bio	Prosciutto cotto Bio	Cuori di merluzzo* ai ferri 4 Bio	Uova strapazzate NOLATTE/NO GRANA Bio
	contorno	Carote julienne Bio	Cappuccio julienne Bio	Carote* all'olio - Insalata verde e cet Bio	Zucchine* spadellate - Insalata verde Bio
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Pasta al pomodoro Bio	Pasta e fagioli 1 - 9 NO GRANA Bio	Pasta al pomodoro e olive 1-9 Bio	Patate al forno Bio
MERCOLEDÌ	2° piatto	Fettina di pollo/tacchino Bio	Fettina di pollo/tacchino Bio	Fettina di pollo/tacchino Bio	Arrosti 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	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Riso alle verdure 9 NO GRANA Bio	Riso al pomodoro 9 Bio	Insalata di riso NO LATTERIA???? Bio	Orzotto alle verdure* 1,3,9 NO GRANA????
GIOVEDÌ	2° piatto	Cuori di merluzzo* ai ferri 4 Bio	Hamburger vegetale* NOLATTE Bio	Uova sode 3 Bio	Polpette di pesce al sugo pomodoro* 1,3,4,6??
	contorno	Carote julienne - Cappuccio julienne Bio	Verdura mista cruda Bio	Fagioli in insalata- Carote julienne Bio	Erbette* spadellate- Insalata verde Bio
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Crema di verdure* con crostini 1, 9	Pasta all'olio 1	Pasta al pomodoro 1-9 Bio	Pasta al ragù 1,9 Bio
VENEDÌ	2° piatto	Frittata alle zucchine 3 NO LATTE Bio	Filetto di platessa al forno 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	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso e frutta fresca di stagione Bio	Galette di riso 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.