

Menu No carne

Anno 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta all'olio	Lasagne al pomodoro	Pizza margherita	Vellutata di zucca con riso (menù invernali) – Vellutata di zucchine con riso (mesi estivi)	Pasta al sugo di pomodoro
	Frittata di zucchine	Formaggio	Legumi/tortino veg	Hamburger Vegetale	Sformato di *verdure
	Insalata verde e mais	Patate lesse	Finocchi in insalata (mesi invernali) – Pomodori in insalata (mesi estivi)	Carote julienne o lesse	Insalata verde
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Minestra di *verdura con pasta	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto
	Formaggio	Filetti di merluzzo impanati	Frittata	Formaggio	Hamburger /Tortino di verdura*
	Carote julienne o lesse	Pinzimonio/Insalata mista	Purea di patate/Patate lesse	Spinaci	Insalata verde e mais
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Riso al sugo di pomodoro	Minestra di verdura* con orzo	PASTA burro e salvia	Pasta al pesto	Pasta all'olio
	Polpettone di *fagiolini	Pizza margherita	Frittata	Formaggio	Crocchette di pesce
	Insalata mista (verde, carote e olive verdi)		Bietole* con parmigiano	Patate al forno	Carote julienne o lesse
	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema di piselli* con farro	Pasta al pesto	Minestra di *verdura con pasta	Pasta all'olio extravergine d'oliva
	Formaggio (a rotazione)	Frittata	Filetti di merluzzo impanati	Pizza margherita	Torta pasqualina*
	Fagiolini* (mesi invernali) – pomodori (mesi estivi)	Insalata verde	Carote julienne o lesse		Insalata
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

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 – allegato II 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.