

MENU

AUTUNNO - PRIMA SETTIMANA

2025

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Conchiglie con
funghi, speck
Goulash
Spinaci al va-
pore
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Linguine al
pomodoro
Merluzzo
mantecato
Cicoria al vapo-
re
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Jota
Strudel ricotta
e spinaci
Patate in tecia
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi
alla romana
Pollo arrosto
Verza stufata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Zuppa di pesce
Seppie in
umido con
polenta
Carciofi in tecia
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli
al pesto
Fagioli
cannellini alle
spezie
Porri gratinati
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne con
salsiccia e
radicchio rosso
Arrosto
di vitello
Radicchio stu-
fato
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Crema
di zucca con
pastina
Latteria
Mix di verdure
di stagione
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Pasta e fagioli
Uova strapaz-
zate alla cipol-
la
Cappuccio
in padella
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini
in brodo
Bollito misto
Carote all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di
mais
Tortino di legu-
mi
Broccoli al va-
pore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestrone
di verdure con
pastina
Prosciutto cotto
Zucca al forno
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di seda-
no con crostini
Frittata
con verdure
Bieta costa
aglio e olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Celestina in
brodo alla
romana
Pizza farcita
Finocchi all'olio
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

AUTUNNO - SECONDA SETTIMANA

2024

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<p>— PRANZO —</p> <p>Spaghetti aglio olio e peperoncino</p> <p>Frico di patate</p> <p>Finocchi grati- nati</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Filetti di platessa</p> <p>Carciofi trifolati</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Risotto al vino rosso</p> <p>Manzo brasato</p> <p>Spinaci filanti</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Gnocchi di pane</p> <p>Pollo al limone</p> <p>Bieta all'olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Mezze maniche al sugo di tonno bianco</p> <p>Seppioline in umido</p> <p>Fagiolini al te- game</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Pennette alla puttanesca</p> <p>Fagioli al po- modoro e cipol- la</p> <p>Cavolo cappue- cio stufato</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Gnocchi di susine</p> <p>Polpettine di tacchino e verdure</p> <p>Cavolfiori al vapore</p> <p>Dolce o gelato</p> <p>Pane</p>
<p>— CENA —</p> <p>Vellutata di carote con crostini</p> <p>Lenticchie in umido</p> <p>Radicchio al forno</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Minestrone di verdure miste</p> <p>Polpette di ri- cotta</p> <p>Carote all'olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di zucca con riso</p> <p>Frittata alle verdure</p> <p>Patate prezze- molate</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di lenticchie con pastina</p> <p>Merluzzo al va- pore con salsa verde</p> <p>Zucca al ro- smarino</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di porro con pastina</p> <p>Tris di affettati</p> <p>Verza al vapore</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Tortellini in brodo</p> <p>Tortino al for- maggio</p> <p>Funghi trifolati</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Vellutata di spinaci con crostini</p> <p>Ova strapaz- zate</p> <p>Bieta all'olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.

*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

AUTUNNO - TERZA SETTIMANA

2024

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Linguine
alla pizzaiola
Calandracca
(spezzatino di
manzo alla triestina)
Verza al tegame
Frutta fresca

— PRANZO —

Risotto di zucca
Seppie in
umido
Patate prezzemolate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta al
pomodoro
Bocconcini di
pollo
Porri gratinati
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta al ragù
Nova strapazzate
Bieta
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Tagliatelle
al salmone
Filetto di
platessa
Carciofi in padella
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto alla
parmigiana
Arrostato di tacchino
Zucca al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne alle
verdure
Prosciutto cotto
Spinaci
al burro
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Passato di
verdure con
pastina
Polpette di legumi
Cicoria al vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
ceci
Straccetti di
pollo
Bieta erbetta
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Risi e bisi
Tris di
formaggi
Fagiolini all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di carote
con crostini
Torta salata
con piselli e
verdure
Finocchi vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Brodo con
celestina
Frittata al porro
Radicchio al
forno
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata di
lenticchie
Pizza
margherita
Finocchi al vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
zucchine con
crostini
Polpette di manzo
al pomodoro
Erbette al vapore
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

AUTUNNO - QUARTA SETTIMANA

2024

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<p>— PRANZO —</p> <p>Jota Salsiccia al forno Patate al forno Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Linguine alla amatriciana Filetto di pla- tessa al pom- odoro Broccoli all'olio Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Risotto alla zucca Spezzatino di vitello con polenta Bieta al vapore Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Penne al gorgonzola Frittata alle verdure Radicchio stu- fato Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Spaghetti alle seppie Filetto di merluzzo alla mediterranea Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Fusilli pomodoro e basilico Polpettine tacchino Spinaci al vapore Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Gnocchi alla romana Fagioli al po- modoro e cipol- la Finocchi gratinati Dolce o gelato Pane</p>
<p>— CENA —</p> <p>Passato di verdure con pastina Tris di formaggi molli Verze al vapore Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Zuppa contadina con pastina Cotoletta alla Valdostana (con prosciutto) Spinaci Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Tortellini in brodo Strudel di ri- cotta e spinaci Carote all'olio Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Minestrone di verdura con pastina Scaloppine di pollo al limone Purè di patate Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di por- ro con pastina Tortino di legu- mi Cappuccio in padella Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di ca- volfiore Frittata al for- maggio Cicoria all'olio Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di patate Merluzzo mantecato Porri al forno Frutta fresca Pane</p>

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

PRIMAVERA - PRIMA SETTIMANA

2025

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Farfalle alle
olive e
pomodoro
Nova al
funghetto
Finocchio all'o-
lio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
verdura* con
risoni
Polpette di tac-
chino al po-
modoro
Bieta costa al
tegame
Frutta fresca

— PRANZO —

Risotto allo
zafferano
Filetto di
platessa* al
forno
Porro al vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
asparagi con
orzo
Timballo di
formaggi molli
Cavolfiori stu-
fati
Frutta fresca

— PRANZO —

Pasta e fagioli
Caprese a
cubetti
Fagiolini* al
tegame
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di
bisi spaccati
con pasta
Salsiccia al
forno
Spinaci
*saltati
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta pomodoro
e mozzarella
Spezzatino di
pollo
Mix di verdure
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata di
zucchine con
crostini
Uova
strapazzate
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Vellutata di
porro con
crostini
Merluzzo* alla
vicentina con
polenta
Catalogna al
vapore
Frutta fresca

— CENA —

Brodo con
gnocchi di
semolino
Prosciutto cotto
Carote prezza-
molate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli alla
carbonara
Polpette di
ricotta
Sedano rapa
all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
carote* con
farfalline
Farinata di ceci
al rosmarino
Finocchi all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne
radicchio rosso
e speck
Vitello tonnato
Cavoli gratinati
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra
di ceci e pasta
Merluzzo*
mantecato
Fagiolini* al
pomodoro
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

PRIMAVERA - SECONDA SETTIMANA

2024

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<p>— PRANZO —</p> <p>Penne ai peperoni Frittata al forno Sedano rapa al forno Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Riso con zucchine e gamberetti Brodetto cozze vongole e calamari Porro gratinato Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Cous-cous alle verdure Frico Spinaci saltati Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Spaghetti al pomodoro e olive Lonza maiale alla birra Fagiolini al pomodoro Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Minestra di carote con crostini Seppie* in rosso con polenta Pomodoro e insalata Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Fusilli al pesto Formaggi molli Finocchi gratinati Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Lasagne al ragù di carne bianca Fagioli alla messicana Bieta aglio e olio Frutta fresca Pane</p>
<p>— CENA —</p> <p>Minestra di verdure con stelline Polpettone di pollo e tacchino Bieta erbetta in padella Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di cipolla con crostini Pizza margherita Carote prezzemolate Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Minestra di ceci con pasta Mortadella Cavolo cappuccio brasato Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Passata di verdure con crostini Polpette di nasello in umido Finocchi lessi Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Tortellini in brodo Prosciutto cotto al forno Cavoli la vapore Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Passata di verdure con pasta Uova strapazzate con erba cipollina Patate arroste Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di lenticchie con risoni Filetto platessa alla pizzaiola Tris di verdure all'olio Frutta fresca Pane</p>

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.

*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

PRIMAVERA - TERZA SETTIMANA

2024

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Pasta con
broccoli
Frittata con
cipolla
Fagioli al
vapore
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto agli
asparagi
Nasello al forno
Sedano rapa
gratinato
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crema di carote
con orzo
Rotolo di pasta
sfoglia ripiena
al formaggio
Porro all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Spaghetti al
pomodoro
Milanese di
suino
Catalogna
brasata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Minestra di riso
e verdure
Seppie* in
umido
Spinaci al
burro
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasticcio di
zucchine
Piselli al
tegame
Finocchi al
vapore
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi alla
romana
Pollo al forno
Cappuccio
brasato
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
verdure con
pasta
Polpette di
bovino al
pomodoro
Bieta costa al
forno
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Zuppa di
verdure con
crostini
Ricotta condita
Cavolo
cappuccio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passata di ceci
con risoni
Involtini di
bresaola con
rucola
Finocchi al
vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
carciofi con
crostini
Uova al
funghetto
Piselli al
tegame
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini in
brodo
Salsiccia al
forno
Carote
prezzemolate
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestrone con
farfalline
Tortino ricotta
e zucchine
Cipolla brasata
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
fagioli con
ditalini
Merluzzo
gratinato al
forno
Fagiolini
all'olio
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

PRIMAVERA - QUARTA SETTIMANA

2024

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Fusilli
pomodoro e
ricotta
Frittata
pomodoro al
forno
Porro all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto al vino
rosso
Platessa alla
pizzaiola
Carote
prezzemolate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Orzotto
zucchine
peperoni
melanzane
Ricotta
Catalogna
brasata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta al
pomodoro
Polpette di
bovino al forno
Finocchi
gratinati
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crema di
verdure con
crostini
Polpette di
merluzzo
Bieta costa
all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Rigatoni con
pancetta e olive
Polpette di ceci
Carote al latte
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Parmigiana di
melanzane
Pollo arrosto
Spinaci all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata carote
con orzo
Bocconcini di
pollo al limone
Spinaci* al
burro
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passata di
verdure con
stelline
Formaggio
latteria
Cipolla brasata
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
piselli con
risoni
Nasello alla
livornese
Cavoli al vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema alla
ortolana con
pasta
Frittata al
porro
Porro lessa
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Gnocchi di
semolino in
brodo
Involtini di pro-
sciutto cotto e
verdure
Verza al
tegame
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
cavolfiore con
pasta
Caprese
Fagiolini* al
pomodoro
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di
lenticchie con
pasta
Merluzzo al
tegame
Fagiolini* al
tegame
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.

*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

INVERNO - PRIMA SETTIMANA

2024 - 2025

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<p>— PRANZO —</p> <p>Penne mamma rosa</p> <p>Frittata</p> <p>Catalogna aglio/olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Risotto alla marinara</p> <p>Polpette di merluzzo al forno</p> <p>Cicoria all'agro</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Orzo e fagioli</p> <p>Pizza marghe- rita</p> <p>Verze in tecia</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Fusilli al ragù</p> <p>Bollito misto</p> <p>Broccoli aglio e olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Zuppa di piselli con crostini</p> <p>Seppie in rosso</p> <p>Patate prezze- molate</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Tagliatelle al sugo di arrosto</p> <p>Polpette di ceci</p> <p>Fagiolini all'o- lio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Lasagne alla bolognese</p> <p>Arrosto di maiale</p> <p>Patate al forno</p> <p>Dolce o gelato</p> <p>Pane</p>
<p>— CENA —</p> <p>Crema di ver- dure con pasti- na</p> <p>Rollatina di pollo al forno</p> <p>Bieta al tega- me</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Vellutata di carote con cro- stini</p> <p>Formaggio lat- teria</p> <p>Sedano rapa gratinato al forno</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>— CENA —</p> <p>Zuppa del contadino</p> <p>Prosciutto cotto alla piastra</p> <p>Cappuccio bianco in agro- dolce</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di lenticchie con pasta</p> <p>Uova strapazzate con cipolla</p> <p>Finocchi al vapore</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>— CENA —</p> <p>Tortellini in brodo</p> <p>Scaloppine di tacchino</p> <p>Carote al vapore</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Minestra di porro con crostini</p> <p>Tris di formaggi mor- bidi</p> <p>Cavolfiori gratinati</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>— CENA —</p> <p>Minestra di fa- ve con pasta</p> <p>Filetto di pla- tessa al limone</p> <p>Spinaci al burro</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

INVERNO - SECONDA SETTIMANA

2024/2025

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Spaghetti al pomodoro

Frittata ai porri

Broccoli piccanti

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Risotto al vino rosso

Merluzzo alla vicentina

Finocchi al tegame

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Jota all'orzo

Salsiccia al forno

Spinaci all'olio

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Pasta all'ortolana

Brasato di manzo

Verze in tecia

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Minestra di verdura con pasta

Merluzzo mantecato

Patate prezzemolate

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Pennette alla carbonara

Giardiniera di fagioli

Carote saltate

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Gnocchi alla romana

Cotoletta alla milanese

Radicchio stufato

Dolce o gelato

Pane

— CENA —

Celestina in brodo

Polpette al forno

Carote gratinate

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Vellutata di zucca con crostini

Frico

Bieta ripassata

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Zuppa di piselli con riso

Formaggi molli

Cicoria all'agro

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Vellutata di cavolfiore con pasta

Uova strapazzate

Fagiolini al pomodoro

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Tortellini in brodo

Tris di salumi

Tris di verdure all'olio

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Crema di carote

Polenta al gorgonzola

Bieta costa aglio e olio

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Minestra di lenticchie con pasta

Seppie in umido

Porri gratinati

Frutta fresca

Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

INVERNO - TERZA SETTIMANA

2024/2025

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Fusilli funghi e speck
Uova strapazzate
Rape rosse al vapore
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto allo zafferano
Limanda con olive e capperi
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Minestra di farro e verdure
Pizza al prosciutto
Cavolo cappuccio stufato
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Mezze penne panna e prosciutto cotto
Bianchetto di vitello
Crauti
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta e fagioli
Filetto di platessa gratinato
Bieta costa all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli al pesto di broccoli
Piselli al tegame
Verza saltata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne al gorgonzola e zucca
Fettina di manzo brasato
Carciofi al tegame
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Minestra di verdure con pasta
Saltimbocca alla romana
Cavolfiori all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di sedano con crostini
Polpette di ricotta
Spinaci al tegame
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di lenticchie con riso
Frittata rossa al forno
Macedonia di verdure al burro
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di cipolla con crostini
Fagioli in umido con polenta
Broccoli alla triestina
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Gnocchi di semolino in brodo
Pollo al forno
Catalogna aglio e olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di carote con riso
Polpettone di tonno al forno
Radicchio stufato
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di ceci con pasta
Frico
Bieta all'olio
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

INVERNO - QUARTA SETTIMANA

2024/2025

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Gnocchi di semolino alla romana
Uova al funghetto
Cavolfiori gratinati
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata di zucca
Petto di pollo alla salvia
Cicoria all'agro
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto alla milanese
Bastoncini di pesce al forno
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di broccoli con crostini
Tortino di legumi
Verza spadellata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Minestra di funghi e orzo
Latteria e gorgonzola
Radicchio stufato
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Pasta e lenticchie
Prosciutto cotto
Bietola all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Penne zucca e gorgonzola
Collo di maiale e rosmarino
Tris di verdure
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di porri con riso
Frittata alle erbe
Spinaci al vapore
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crema di verdure con riso
Merluzzo mantecato
Broccoli al vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini in brodo
Straccetti di tacchino in padella
Finocchi all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasticcio di funghi e salsiccia
Insalata di fagioli misti
Bieta all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passata di verdura con crostini
Strudel ricotta e spinaci
Fagiolini al pomodoro
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli al pomodoro e olive
Polpette di manzo
Porri gratinati
Frutta fresca
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Minestra di bisipacciai con pasta
Merluzzo alla pizzaiola
Cavolo cappuccio stufato
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

ESTATE - PRIMA SETTIMANA

2025

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Penne
melanzane e
ricotta
Uova strapaz-
zate alle erbe
Peperoni al te-
game
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto al
pomodoro
Filetto di mer-
luzzo gratinato
Bieta aglio e
olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Cous-cous con
verdure fresche
Polpettone di
tacchino e sui-
no
Carote prezze-
molate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta pastic-
ciata
Fagioli in umi-
do
Caponata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Passata di ver-
dure con risoni
Seppie in umi-
do
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Mezze penne
alla
carbonara
Polpette di ceci
Cicoria all'agro
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne al ra-
gù
Vitello tonnato
Zucchine al te-
game
Frutta fresca
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Vellutata di
asparagi con
crostini
Scaloppine di
pollo al limone
Fagiolini all'o-
lio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passata di ver-
dure con orzo
Gorgonzola e
grana
Zucchine trifol-
late
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
ceci con riso
Tris di salumi
Tris di verdure
all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
zucchine con
pastina
Frittata con ci-
polla
Melanzane
gratinate
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini
in brodo
Involtini di
prosciutto cotto
con insalata
russa
Pomodori gra-
tinati al forno
Frutta, pane

— CENA —

Minestrone di
verdura con
pasta
Tris di formag-
gi morbidi
Bieta all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
lenticchie con
crostini
Insalata di
tonno
Spinaci al va-
pore
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
* Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

ESTATE - SECONDA SETTIMANA

2024

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Spaghetti al pomodoro
Frittata di cipolla
Melanzane al funghetto
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto alla milanese
Merluzzo alla livornese
Carote all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta fredda con verdure
Caprese
Peperoni al tegame
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli al pesto
Scaloppine di suino al vino bianco
Spinaci all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Minestra di farro con crostini
Insalata di tonno e peperoni
Patate arroste
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Penne al pomodoro e basilico
Polpette di lenticchie
Sedano rapa gratinato
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi alla romana
Fesa di tacchino in umido
Zucchine al tegame
Frutta fresca
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Crema di piselli con riso
Pollo ai ferri
Peperoni in agrodolce
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata di porro con crostini
Ricotta condita
Fagiolini al tegame
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di fave con pasta
Tris di salumi
Zucchine trifolate
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di bobici con orzo
Frittata al forno con peperoni
Pomodori e cetrioli
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Gnocchi di semolino in brodo
Salsiccia al forno
Melanzane trifolate
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestrone con pasta
Tris di formaggi morbidi
Fagiolini al tegame
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di fagioli con crostini
Platessa gratinata
Rape rosse al vapore
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, pure
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

ESTATE - TERZA SETTIMANA

2024

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Spaghetti all'amatriciana
Frittata al forno con zucchine
Cicoria olio e limone
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passato di verdura con pasta
Polpettone farcito alle verdure
Fagiolini al tegame
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto al parmigiano
Seppie in insalata
Cipolla al forno
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di sedano con farro
Tris di salumi
Zucchine trifolate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crema di pomodoro con crostini
Tris di formaggi morbidi
Pomodori in insalata
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di cannellini con pasta
Tortino di prosciutto e formaggio
Bieta all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Farfalle alla Mamma Rosa
Scaloppine di pollo alla zingara
Melanzane al funghetto
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di porri con crostini
Uova strapazzate
Zucchine al tegame
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Cous-cous con gamberetti e zucchine
Merluzzo mantecato
Peperoni in padella
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini in brodo
Pizza con mozzarella e verdure
Tris di verdure
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Penne al tonno e olive
Polpette di legumi e ricotta
Insalata mista
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passato di verdura con orzo
Pollo al forno
Bieta all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne agli asparagi e casatella
Vitello tonnato
Fagiolini e insalata fresca
Frutta fresca
Dolce
Pane

— CENA —

Crema di lenticchie con riso
Filetto di platessa alle olive
Peperoni in agrodolce
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
*alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

ESTATE - QUARTA SETTIMANA

2024

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Penne alla
parmigiana
Uova al fun-
ghetto
Zucchine trifo-
late
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto alla
marinara
Seppie in umi-
do
Melanzane tri-
folate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Orzo e
fagioli
Salsiccia al
forno
Pomodori al
forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli al pesto
Polpette di bovi-
no al sugo
Cicoria all'agro
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crema di ver-
dura con cro-
stini
Merluzzo al for-
no
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pennette alla
carbonara
Tris di fagioli
in insalata
Pomodori in
insalata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Parmigiana
Rollatine di
pollo ai peperoni
Zucchine all'o-
lio
Frutta fresca
Pane e Dolce

— CENA —

Minestra di pa-
tate e porri
Bocconcini di
pollo al curry
Carote al tega-
me
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di zuc-
chine con cro-
stini
Casatella
Patate in insa-
lata
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di ceci
con pasta
Tris di salumi
Fagiolini sal-
tati con burro
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passata di ca-
volo con pasti-
na
Frittata agli
asparagi
Peperoni al
tegame
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Gnocchi di se-
molino in bro-
do
Pizza marghe-
rita
Fagiolini al po-
modoro
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di carote
con farro
Tris formaggi
morbidi
Spinaci all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di pisel-
li
Filetti di li-
manda grati-
nati al forno
Melanzane al
forno
Frutta fresca

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
* Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.