

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di verdure	Pasta al ragù di bovino	Crema di zucca con pastina	Riso all'olio e grana	13/10/25	17/10/25
	Prosciutto cotto	Caciotta	Piatto unico	Pollo al forno	Bastoncini di merluzzo al forno (prod.propria)	24/11/25	28/11/25
	Fagiolini all'olio	Cappuccio julienne	Verdura cotta mista	Purè di patate	Broccoli all'olio	05/01/26	09/01/26
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	16/02/26	20/02/26
	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
2° SETT.	Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta alla zucca	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Crema di ceci con riso	20/10/25	24/10/25
	Asiago DOP	Tagliata di pollo agli aromi	Prosciutto cotto (1/2 porz.)	Fil. di merluzzo gratinato	Uova strapazzate	01/12/25	05/12/25
	Carote julienne	Spinaci all'olio	Cappuccio julienne	Insalata mista	Finocchi all'olio	12/01/26	16/01/26
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	23/02/26	27/02/26
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
3° SETT.	Pasta alle verdure	Pasta ai formaggi	Pasta al ragù leggero di bovino	Crema di zucca e porri con riso	Pasta all'olio	27/10/25	31/10/25
	Fil. di platessa gratinato	Straccetti di pollo dorati	Caciotta	Frittata al forno	Hamburger di patate e legumi al forno (prod.propria)	08/12/25	12/12/25
	Piselli all'olio	Fagiolini all'olio	Carote julienne	Patate all'olio	Insalata mista	19/01/26	23/01/26
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	02/03/26	06/03/26
	Frutta fresca di stagione	Plumcake	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
4° SETT.	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta alle verdure invernali	Riso all'olio e grana	Crema di ceci con pastina	03/11/25	07/11/25
	Mozzarella (1/2 porz.)	Spezzatino di suino agli aromi	Bastoncini di merluzzo al forno (prod.propria)	Scaloppina di pollo agli aromi	Asiago DOP	15/12/25	19/12/25
	Carote all'olio	Spinaci all'olio	Cappuccio julienne	Broccoli all'olio	Insalata verde	26/01/26	30/01/26
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
5° SETT.	Pasta alle zucchine	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù leggero di bovino	Crema di verdura con riso	Pasta alla crema di zucca	10/11/25	14/11/25
	Frittata al forno	Cotoletta di platessa (prod. propria)	Stracchino	Bocconcini di pollo agli aromi	Polpette di legumi al forno (prod.propria)	22/12/25	26/12/25
	Fagiolini all'olio	Cappuccio julienne	Verdura cotta mista	Patate all'olio	Finocchi julienne	02/02/26	06/02/26
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
6° SETT.	Pasta alla pizzaiola	Pizza Margherita	Pasta all'olio	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù leggero di legumi	17/11/25	21/11/25
	Fil. di merluzzo gratinato	Prosciutto cotto (1/2 porz.)	Asiago DOP	Arrosto di suino al forno	Frittata al forno	29/12/25	02/01/26
	Cappuccio julienne	Carote julienne	Piselli all'olio	Patate all'olio e insalata	Broccoli all'olio	09/02/26	13/02/26
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Plumcake	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		

Alcune preparazioni, come previsto da contratto, potrebbero contenere ingredienti e prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore o sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura di congelamento per garantirne la qualità e la sicurezza; rivolgersi al personale referente per il servizio di ristorazione o al nostro personale per ulteriori informazioni. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.

