

Menu Autunno 2025

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	29-set 27-ott 24-nov	6-ott 3-nov 8-dic	13-ott 10-nov 15-dic	20-ott 17-nov 22-dic
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di verdure e legumi Carote al vapore  Frutta di stagione Pane	Riso al pomodoro Burger di legumi e spinaci Insalatina mista  Frutta di stagione Pane	Riso alla parmigiana Tortino di legumi Insalata Frutta di stagione Pane	Riso olio e grana Frittata Insalata Frutta di stagione Pane
Martedì	Riso allo zafferano Merluzzo al limone Fagiolini Frutta di stagione Pane	Pasta alla norma Fontal Carote a julienne Frutta di stagione Pane	Crema di patate e broccoli Frittata alle verdure Verdura tricolore al vapore Frutta di stagione  Pane	Pasta al pesto Pollo dorato Carote julienne Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Crema di carote con crostini Petto di pollo agli aromi  Tricolore al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Scaloppina di pollo agli aromi  Fagiolini Frutta di stagione Pane	Pizza margherita  Cavolini di bruxelles Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Cuori di merluzzo al limone Fagiolini al vapore Frutta di stagione Pane 
Giovedì	Pasta al ragù Broccoli all'olio Frutta di stagione Pane	Crema di zucca con crostini Filetto di platessa olio e limone Finocchi a julienne Frutta di stagione Panino	Pasta alle verdure Cuori di merluzzo agli aromi Broccoli al vapore Frutta di stagione Pane	Crema di patate  Tomino Cavolfiori al vapore Frutta di stagione Pane
Venerdì	Riso olio e grana  Frittata alle verdure Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane	Risotto al radicchio rosso Frittata Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane	Polenta  Manzo all'olio Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Riso alla zucca Burger di ceci Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

M Maiale

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell'OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all'1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

Menu Autunno 2025

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	29-set 27-ott 24-nov	6-ott 3-nov 8-dic	13-ott 10-nov 15-dic	20-ott 17-nov 22-dic
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di verdure e legumi Carote al vapore Frutta di stagione  Pane	Riso al pomodoro Burger di legumi e spinaci Insalatina mista Frutta di stagione  Pane	Riso alla parmigiana Tortino di legumi Insalata Frutta di stagione Pane	Riso olio e grana Frittata Insalata Frutta di stagione Pane
Martedì	Riso allo zafferano Merluzzo al limone Fagiolini Frutta di stagione Pane	Pasta alla norma Fontal Carote a julienne Frutta di stagione Pane	Crema di patate e broccoli Frittata alle verdure Verdura tricolore al vapore Frutta di stagione Pane 	Pasta al pesto Pollo dorato Carote julienne Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Crema di carote con crostini Petto di pollo agli aromi Tricolore al vapore  Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Scaloppina di pollo agli aromi Fagiolini  Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Cavolini di bruxelles Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Cuori di merluzzo al limone Fagiolini al vapore Frutta di stagione Pane 
Giovedì	Pasta al ragù di legumi Broccoli all'olio Frutta di stagione Pane	Crema di zucca con crostini Filetto di platessa olio e limone Finocchi a julienne Frutta di stagione Panino	Pasta alle verdure Cuori di merluzzo agli aromi Broccoli al vapore Frutta di stagione Pane	Crema di patate  Tomino Cavolfiori al vapore Frutta di stagione Pane
Venerdì	Riso olio e grana  Frittata alle verdure Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane	Risotto al radicchio rosso Frittata Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane	Polenta  Legumi al pomodoro Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Riso alla zucca Burger di ceci Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

M Maiale

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

Menu Autunno 2025

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	29-set 27-ott 24-nov	6-ott 3-nov 8-dic	13-ott 10-nov 15-dic	20-ott 17-nov 22-dic
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di verdure e legumi Carote al vapore Frutta di stagione  Pane	Riso al pomodoro Burger di legumi e spinaci Insalatina mista Frutta di stagione  Pane	Riso alla parmigiana Tortino di legumi Insalata Frutta di stagione Pane	Riso olio e grana Frittata Insalata Frutta di stagione Pane
Martedì	Riso allo zafferano Merluzzo al limone Fagiolini Frutta di stagione Pane	Pasta alla norma Fontal Carote a julienne Frutta di stagione Pane	Crema di patate e broccoli Frittata alle verdure Verdura tricolore al vapore Frutta di stagione Pane 	Pasta al pesto Pesce dorato Carote julienne Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Crema di carote con crostini Pesce agli aromi Tricolore al vapore  Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Tortino di legumi Fagiolini  Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Cavolini di bruxelles Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Cuori di merluzzo al limone Fagiolini al vapore Frutta di stagione Pane 
Giovedì	Pasta al ragù di legumi Broccoli all'olio Frutta di stagione Pane	Crema di zucca con crostini Filetto di platessa olio e limone Finocchi a julienne Frutta di stagione Panino	Pasta alle verdure Cuori di merluzzo agli aromi Broccoli al vapore Frutta di stagione Pane	Crema di patate  Tomino Cavolfiori al vapore Frutta di stagione Pane
Venerdì	Riso olio e grana Frittata alle verdure Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane 	Risotto al radicchio rosso Frittata Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane	Polenta  Legumi al pomodoro Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Riso alla zucca Burger di ceci Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

M Maiale
Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

Menu Autunno 2025

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	29-set 27-ott 24-nov	6-ott 3-nov 8-dic	13-ott 10-nov 15-dic	20-ott 17-nov 22-dic
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di verdure e legumi Carote al vapore Frutta di stagione  Pane	Riso al pomodoro Burger di legumi e spinaci Insalatina mista Frutta di stagione  Pane	Riso alla parmigiana Tortino di legumi Insalata Frutta di stagione Pane	Riso olio e grana Frittata Insalata Frutta di stagione Pane
Martedì	Riso allo zafferano Merluzzo al limone Fagiolini Frutta di stagione Pane	Pasta alla norma Fontal Carote a julienne Frutta di stagione Pane	Crema di patate e broccoli Frittata alle verdure Verdura tricolore al vapore Frutta di stagione Pane 	Pasta al pesto Pollo dorato Carote julienne Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Crema di carote con crostini Petto di pollo agli aromi Tricolore al vapore  Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Scaloppina di pollo agli aromi Fagiolini  Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Cavolini di bruxelles Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Cuori di merluzzo al limone Fagiolini al vapore Frutta di stagione Pane 
Giovedì	Pasta al ragù di legumi Broccoli all'olio Frutta di stagione Pane	Crema di zucca con crostini Filetto di platessa olio e limone Finocchi a julienne Frutta di stagione Panino	Pasta alle verdure Cuori di merluzzo agli aromi Broccoli al vapore Frutta di stagione Pane	Crema di patate  Tomino Cavolfiori al vapore Frutta di stagione Pane
Venerdì	Riso olio e grana  Frittata alle verdure Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane	Risotto al radicchio rosso Frittata Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane	Polenta  Manzo all'olio Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Riso alla zucca Burger di ceci Cavolo cappuccio julienne Frutta di stagione Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

M Maiale

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.