

MENU' PRIMAVERA - ESTATE

In vigore dall'8 aprile 2026



1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL POMODORO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL PESTO LASAGNA*AL PESTO (gramsci-moro)	PASTA AGLI AROMI	PASTA AL RAGU' VEGETALE E LEGUMI
UOVA STRAPAZZATE	HAMBURGER DI MANZO	RICOTTA (1/2 porz. Gramsci-moro)	INSALATA DI POLLO	MERLUZZO* GRATINATO
INSALATA VERDE	ERBETTE* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA	INSALATA MISTA
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA (moro-gramsci) PASTA OLIO E PARMIGIANO	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE	PASTA POMODORO E MELANZANE	RISOTTO AL POMODORO	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA
ASIAGO (1/2 porz. Moro-gramsci)	SCALOPPINA DI LONZA AGLI AROMI	POLPETTE DI LEGUMI * E PATATE*	UOVA SODE	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
CAROTE JULIENNE	SPINACI* AL VAPORE	INSALATA VERDE CON MAIS	FAGIOLINI* AL VAPORE	POMODORI IN INSALATA
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

3 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL POMODORO	LASAGNA*AL PESTO (alighieri-milani) PASTA AL PESTO PRIMO SALE (1/2 porz. Alighieri- milani)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA POMODORO E OLIVE NERE	PASSATO DI LEGUMI* CON CROSTINI
FRITTATA AL NATURALE		FUSI DI POLLO AL FORNO	TORTINO DI VERDURE*	POLPETTE DI LIMANDA*
INSALATA MISTA CON MAIS	POMODORI IN INSALATA	ZUCCHINE* TRIFOLATE	CAROTE* LESSE	INSALATA VERDE
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO PIZZA MARGHERITA (alighieri-milani)	RISOTTO AGLI ASPARAGI*/ INSALATA DI RISO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	ORZOTTO ALLA PORTOFINO (POMODORO E PESTO)	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE E CANNELLINI
MOZZARELLA (1/2 Porz. Alighieri-milani)	BOCCONCINI DI TACCHINO GRATINATI	MERLUZZO * ALLA PIZZAIOLA	TORTINO DI SPINACI*	TOTANI* AL GRATIN
INSALATA MISTA	POMODORI IN INSALATA	FAGIOLINI* AL VAPORE	CAROTE JULIENNE	SPINACI* AL VAPORE
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

In conformità all'adesione al progetto regionale "con meno sale nel pane... c'è più gusto e guadagni in salute" il pane fornito è a ridotto contenuto di sale (pari o inferiore a 1,7% della farina).

"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, 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.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. 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 i cui risulta documentata una sensibilizzazione."

