

A.S. 2025/2026

In vigore dal 04/05/2026 al 09/10/2026

Dieta: VEGETARIANA

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA 1 (4/5-8/5) (1/6-5/6) (29/6-3/7) (27/7-31/7) (31/8-4/9) (28/9-2/10)	Riso all'inglese al pomodoro	Pasta allo zafferano	Pasta al pesto	Minesta* primavera con crostini + legumi	Pizza margherita
	Italico	POLPETTE VEGETALI	Uova strapazzate	FALAFEL	TORTINO DI LEGUMI
	Ins. Verde con olive	Biete* all'olio	Fagiolini* in insalata	Carote julienne	Insalata mista con mais
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 2 (11/5-15/5) (8/6-12/6) (6/7-10/7) (7/9-11/9) (5/10-9/10)	Pasta agli aromi	Insalata di farro on verdure	Lasagna in salsa aurora	Pasta aurora	Risotto allo zafferano
	FALAFEL	SOFFICINI	Mozzarella (mezza porzione)	Frittata semplice	Lenticchie
	Insalata verde	Biete* all'olio	Insalata mista con olive e pomodori	Carote julienne	Zucchine gratinate
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 3 (18/5-22/5) (15/6-19/6) (13/7-17/7) (14/9-18/9)	Riso all'inglese	Pasta integrale alla pizzaiola	Minestra d'orzo	Pasta olio e grana	Insalata di pasta olive/ pomodoro/ mais
	FORMAGGIO	Uova strapazzate	POLPETTE VEGETALI	Lenticchie in umido	Formaggio spalmabile
	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Patate arrosto	Carote all'olio	Pomodori in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 4 (25/5-29/5) (22/6-26/6) (20/7-24/7) (21/9-25/9)	Pasta agli aromi	Insalata di pasta piselli/ mais olive e verdure di stagione	Pasta al pomodorino fresco	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano
	FALAFEL	1/2 PZ UOVA	Primo sale	SOFFICINI	Frittata semplice
	Insalata mista	Fagiolini*	Insalata verde	Pomodori in insalata	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

* prodotto congelato/surgelato all'origine, il menu è da considerarsi indicativo e potrebbe variare in base alle disponibilità dei prodotti

i informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più allergeni, cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sedano, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo.