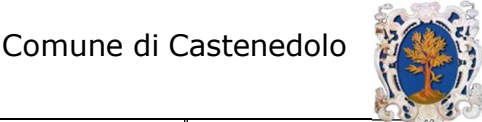


Pollo e peperoni verrà sostituito con pollo alla pizzaiola una volta terminata la disponibilità
Fino al 2/10 i primi in brodo verranno sostituiti dal piatto asciutto riportato in corsivo

Il PANE utilizzato è a ridotto contenuto di sale
La FRUTTA nell'arco della settimana verrà alternata almeno di quattro tipologie in base alla stagionalità

MENU ESTIVO - A.S. 2026/2027
Castenedolo - In vigore dal 7 SETTEMBRE 2026 (con la 1^settimana)



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 dal 07/09 dal 19/10	Riso BIO all'olio BIO Uova strapazzate BIO Carote BIO julienne Pane BIO LOCALE Yogurt BIO	Gnocchi al pomodoro e basilico Platessa* gratinata Insalata e mais Pane LOCALE Dolce	Crema di zucchine BIO e piselli* BIO con crostini BIO <i>Riso BIO zucchine BIO e piselli BIO</i> Bocconcini di lonza panati BIO Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Pizza margherita LOCALE Provola ½ porzione LOCALE Verdura LOCALE Pane integrale (1/2 porzione) LOCALE Frutta fresca LOCALE	Sedanini BIO all'olio BIO Polpette di legumi BIO Misto crudo BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO
2 dal 14/09 dal 26/10	Conchiglie BIO al pomodoro BIO Primo sale BIO Spinaci* BIO all'olio BIO Pane LOCALE Frutta fresca BIO	Tempestina BIO in brodo vegetale BIO <i>Gnocchetti sardi BIO all'olio BIO</i> Polpette di pollo BIO al limone Patate BIO e fagiolini* BIO Pane integrale BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Riso con provola affumicata Tonno Insalata mista Pane LOCALE Dolce	Fusilli BIO zucchine BIO e pancetta BIO Hamburger di ceci BIO Carote julienne BIO Pane BIO LOCALE Budino BIO	Ravioli ricotta e spinaci BIO all'olio BIO Frittata BIO al forno Insalata verde BIO Pane BIO LOCALE Frutta BIO
3 dal 21/09 dal 02/11	Fusilli tricolore all'olio Bastoncini di merluzzo non pre-fritti* Carote julienne Pane LOCALE Dolce	Gomiti BIO al ragù di manzo BIO Polpette di lenticchie BIO (1/2 porz) Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane BIO LOCALE Yogurt BIO	Pizza margherita LOCALE Provola ½ porzione LOCALE Verdura LOCALE Pane integrale (1/2 porzione) LOCALE Frutta fresca LOCALE	Passato di verdura BIO con crostini BIO <i>Mezze penne BIO con verdure BIO</i> Bocconcini di pollo BIO Insalata BIO e pomodori BIO Pane LOCALE BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO Uova strapazzate BIO Insalata mista BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO
4 dal 28/09 dal 09/11	Ravioli ricotta e spinaci BIO in brodo vegetale BIO <i>Ravioli ricotta e spinaci BIO all'olio BIO</i> Mozzarella BIO Carote BIO all'olio BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Sedanini BIO al pesto BIO Tortino BIO di verdure BIO Insalata mista BIO Pane integrale BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi BIO alle zucchine BIO Hamburger di pollo BIO Pomodori BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Riso allo zafferano Polpette di platessa* Insalata e mais Pane LOCALE Dolce	Fusilli integrali BIO al ragù di lenticchie BIO Primo sale BIO (½ PORZIONE) Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane BIO LOCALE Yogurt BIO
5 dal 05/10 dal 16/11	Penne integrali BIO al ragù di verdure BIO Frittata BIO al forno Spinaci* BIO all'olio BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Ditali BIO all'olio BIO Polpette di ricotta BIO Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Focaccia Cotoletta di lonza Carote julienne Pane integrale ½ porzione Yogurt da bere	Crema di carote con crostini Cubetti di merluzzo* panato Misto crudo Pane LOCALE Dolce	Riso BIO con verdure BIO Polpette di legumi BIO Insalata verde BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO
6 dal 12/10 dal 23/11	Riso allo zafferano Tonno Fagiolini* all'olio Pane LOCALE Dolce	Mezze penne BIO al pesto BIO Pollo BIO e peperoni BIO <i>(pollo BIO alla pizzaiola)</i> Insalata mista BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Tempestina BIO in brodo vegetale BIO Frittata BIO al forno Piselli* BIO, patate BIO e carote BIO al vapore Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Conchiglie BIO al ragù di manzo BIO Tortino di lenticchie BIO (1/2 porz) Pomodori BIO Pane integrale BIO LOCALE Yogurt BIO	Gnocchetti sardi all'olio LOCALE Provola LOCALE Verdura LOCALE Pane LOCALE Frutta fresca LOCALE

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

*PRODOTTI GELO – GIORNATE BIO EVIDENZIATE IN VERDE – GIORNATE LOCALI EVIDENZIATE IN AZZURRO

Dussmann