

A.S. 2026/2027

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

Dieta: NO GLUTINE

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SETTIMANA 1 (21/9-25/9)	Riso all'inglese al pomodoro	Pasta S.G. allo zafferano	Pasta S.G. al pesto	Minesta* primavera con crostini S.G. + legumi	Pizza S.G. margherita
	Italico	Merluzzo* olio e limone	Uova strapazzate	Fusi di pollo al forno	Tonno (mezza porz.)
	Ins. Verde con olive	Biete* all'olio	Fagiolini* in insalata	Carote julienne	Insalata mista con mais
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 2 (28/09-02/10)	Pasta S.G. agli aromi	Insalata di RISO con verdure	Lasagne alla bolognese S.G.	Pasta S.G. al pomodoro	Risotto allo zafferano
	Limanda* gratinata S.G.	Arrosto di tacchino	Mozzarella (mezza porzione)	Frittata semplice	PISELLI*
	Insalata verde	Biete* all'olio	Insalata mista con olive e pomodori	Carote julienne	Zucchine gratinate
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 3 (7/9-11/9) (5/10-9/10)	Riso all'inglese	Pasta S.G. integrale alla pizzaiola	Minestra di riso	Pasta S.G. olio e grana	Insalata di Pasta S.G. con tonno/ olive/ pomodoro/ mais
	Merluzzo* al pomodoro	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo gratinati S.G.	PISELLI*	Formaggio spalmabile
	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Patate arrosto	Carote all'olio	Pomodori in insalata
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
SETTIMANA 4 (14/9-18/9)	Pasta S.G. agli aromi	Insalata di pasta S.G. on piselli/ mais olive e verdure di stagione	Pasta S.G. al pomodorino fresco	Pasta S.G. al pesto	Risotto allo zafferano
	Filetto di limanda* impanato S.G.	1/2 porzione di arrosto di lonza	Primo sale	Fudi di pollo al forno	Frittata
	Insalata mista	Fagiolini*	Insalata verde	Pomodori in insalata	Carote julienne e mais
	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.	Pane S.G.
	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.