



Menù primavera-estate 2026-2027

DELLO no maiale

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1° SETT. 14/09/2026 12/10/2026	Pastina in brodo vegetale Hamburger di manzo ai ferri Piselli saltati Frutta di stagione	Sedanini Bio al pomodoro Arrosto di tacchino Spinaci in brasiera Yogurt alla frutta	Conchiglie all'olio Frittata julienne Carote baby al vapore Banana equosoldale	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC dorati Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione
2° SETT. 21/09/2026 25/09/026	Pennette al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Frutta di stagione	Orzo al ragù vegetale Bocconcini di pollo agli aromi Carote julienne Banana equosolidale	Tortelli ricotta e spinaci Burger di merluzzo MSC al burro e salvia Cappucci verdi eviola Frutta di stagione	Mezzemaniche alla genovese Pepite di pollo dorate Piselli saltati Frutta stagione	Eliche all'olio Polpettone di legumi Fagiolini al vapore Budino alla vaniglia
3° SETT. 28/09/2026 02/10/2026	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Polpette di manzo c/salsa bruna Insalata e carote grattugiate Frutta di stagione	Crema di zucchine c/crostini Hamburger di manzo ai ferri Patate lesse prezzemolate Yogurt alla frutta	Insalata di riso Filetto di merluzzo dorato MSC Pomodoro e mais Banana equosolidale	Gnocchi al pomodoro Frittata semplice Erbette all'olio Frutta di stagione
4° SETT. 05/10/2026 09/10/2026	Eliche integrali al pomodoro Bocconcini di mozzarella Insalata verde Budino alla vaniglia	Riso burro e salvia Farinata di ceci Carote julienne Banana equosolidale	Mezzemaniche al pesto Cotoletta di pollo dorata Tris di verdure al vapore Budino alla vaniglia	Gnocchetti sardi all'olio Scaloppina di pollo al limone Fagiolini lessi Frutta di stagione	Pennette c/ragù di lenticchie Filetto di merluzzo e aromi al forno Pomodori conditi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
Si utilizza sale iodato.