



Menù primavera-estate 2026-2027

QUINZANELLO no carne e pesce

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'
1° SETT. 14/09/2026 18/09/2026	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale Piselli saltati Frutta di stagione	Sedanini Bio al pomodoro Ceci croccanti al forno 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 25/09/2026	Pennette al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Frutta di stagione	Tortelli ricotta e spinaci Tris di legumi agli aromi Carote julienne Banana equosolidale	Orzo al ragù vegetale Falafel Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Mezzemaniche alla genovese Polpette di soia Piselli saltati Frutta stagione	Eliche all'olio Polpettone di legumi Fagiolini al vapore Budino alla vaniglia
3° SETT. 28/09/2026 02/10/2026	Gnocchi al pomodoro Polpette di soia Erbette all'olio Frutta di stagione	Sedanini all'olip Frittata semplice Insalata e carote grattugiate Frutta di stagione	Crema di zucchine c/crostini Hamburger vegetale Patate lesse prezzemolate Yogurt alla frutta	Insalata di riso senza prosciutto Ceci croccanti al forno Pomodoro e mais Banana equosolidale	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione
4° SETT. 05/10/2026 09/10/2026	Riso burro e salvia Falafel Tris di verdure al vapore Frutta di stagione	Mezzepenne al pesto Farinata di ceci Carote julienne Banana equosolidale	Eliche integrali al pomodoro Tris di legumi agli aromi Insalata verde Budino alla vaniglia	Gnocchetti sardi all'olio Uova sode 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.