



Menù primavera-estate 2026-2027

DELL'Ono carne e pesce

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1° SETT. 14/09/2026 12/10/2026	Pastina in brodo vegetale Formaggio 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 Falafel 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	Orzo al ragù vegetale Legumi Carote julienne Banana equosolidale	Tortelloni ricotta e spinaci Uovo sodo 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	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Legumi Insalata e carote grattugiate Frutta di stagione	Crema di zucchini c/crostini Hamburger vegetale Patate lesse prezzemolate Yogurt alla frutta	Insalata di riso senza prosciutto Polpette di soia 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 Frutta di stagione	Riso burro e salvia Farinata di ceci Carote julienne Banana equosolidale	Mezzemaniche al pesto Tris di legumi agli aromi Tris di verdure al vapore Budino alla vaniglia	Gnocchetti sardi all'olio Uova sode Fagiolini lessi Frutta di stagione	Pennette c/ragù di lenticchie Falafel Pomodori conditi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

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