



MENU' ESTIVO 2025-26

I SETTIMANA

II SETTIMANA

III SETTIMANA

IV SETTIMANA

LUNEDI	Pennette al ragù vegetale (1) Arista al forno* finocchi Pane (1) yogurt(7)	Mezze penne alla parmigiana (1-7) polpettine di manzo (1-3-6-7) Carote filangè Pane (1) Frutta di stagione	Insalata di riso (mozzarella, pomodori, olive, prosciutto cotto) Galbanino (7) Spinaci saltati* Pane (1) Frutta di stagione	Penne al pomodoro (1) Coscio di pollo* Patate condite Pane (1) Frutta di stagione
MARTEDI	Riso al pomodoro hamburger di manzo* Patate al forno Pane (1) Frutta di stagione	Risotto con pesto di zucchine coscio di pollo* Patate arrosto Pane (1) yogurt(7)	Mezze maniche al ragù (1-7) Prosciutto cotto Carote julienne Pane (1) yogurt(7)	Pasta con crema di zucchine Hamburger di manzo* Bieta in umido Pane (1) yogurt(7)
MERCOLEDI	Farfalle con mozzarella, pomodoro, olive (1-7) Mozzarella (7) Carote julienne Pane (1) frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro (1) Frittata (3-7) Fagiolini all'agro* Pane (1) Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano (1-7) Cotoletta di pollo (1) Insalata verde Pane (1) Frutta di stagione	Lasagna al pomodoro (1-3-7) Affettato di tacchino Carote filangè Pane (1) Frutta di stagione
GIOVEDI	Mezze maniche al tonno (1-4) Cotoletta di pollo (1) Pomodori conditi Pane (1) ciambellone (1-3-7)	Pasta al ragù di carne (1-7) Nuggets di pollo (1-7) Finocchi conditi Pane (1) ciambellone (1-3-7)	Fusilli al sugo (1) arista al forno* Patate al forno Pane (1) ciambellone (1-3-7)	Pasta fredda (1-7) Frittata (3-7) Fagiolini all'agro Pane (1) Ciambellone (1-3-7)
VENERDI	Fusilli al pesto (1) Nuggets di pesce*(1-4) Insalata verde Pane (1) Frutta di stagione	Pennette al ragù vegetale (1) Bastoncini di pesce* (1-4) Insalata Pane (1) Frutta di stagione	Riso all'ortolana Filetto di merluzzo panato* (1-4) Insalata di pomodori Pane (1) Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto (1) Cotoletta di pesce* (1-4) Insalata Pane (1) Frutta di stagione

Legenda ingredienti allergenici presenti nei menù

Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi



* PRODOTTI CONGELATI



Elaborazione a cura: dietista Alessandra Mauti



Iscrizione Albo: n. 640