

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERDI
01/04sett26 05/09ott26 29mar/02apr27 03/07mag27 07/11giu27	C14 Risotto alla parmigiana Hamburger Verdura Pane Frutta	L6 Pasta olio e grana Crocchetta di legumi Carote Pane Frutta	P7 Pasta alla crema di melanzane Platessa gratinata Pane Frutta	U5 Pasta al pesto Frittata Zucchine al forno Pane Frutta	F10 PIZZA margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta
MERENDA	Pane e marmellata	Yogurt e biscotti	Gelato (n° 1coppetta)	Yogurt e frutta	Banana
07/11sett26 12/16ott26 05/09apr27 10/14mag27 14/18giu27	L2 Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	U10 Pasta integrale al pomodoro e basilico Sformato di uova e patate Verdura Pane Frutta	F11 Lasagnetta al pesto Pomodori Pane Frutta	P5 Risotto giallo Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Pane Frutta	C8 Gnocchi alla romana Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta
MERENDA	Crackers non salati	Pane e miele	Frutta fresca	Pane e ½barretta cioccolato	Yogurt e biscotti
14/18sett26 19/23ott26 12/16apr27 17/21mag27 21/25giu27	U2 Pasta al pomodoro Frittata Pomodori Pane Frutta	P13 Pasta all'olio Pesce alla mediterranea Verdura Pane Frutta	L3 Risotto alla parmigiana Legumi in umido/insalata Carote julienne Pane Frutta	F1 Ravioli di magro alla salvia Caprese (1/2 mozzarella/pomodori) Pane Frutta	C12 Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta
MERENDA	Gelato (n° 1coppetta)	Yogurt e frutta	Torta	Pane e miele	Banana
21/25sett26 26/30ott26 19/23apr27 24/28mag27 28-30giu	F10 PIZZA margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	U1 Riso all'inglese Rollata/Frittata Carote Pane Frutta	P8 Pasta alla crema di melanzane Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine gratinate Pane Frutta	L11 Pasta al pesto Cannellini in umido Carote julienne Pane Frutta	C10 Gnocchetti sardi al ragù di verdure Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
MERENDA	Pane e marmellata	Yogurt e biscotti	Frutta fresca	Fette biscottate e marmellata	Crackers non salati
28sett/02ott26 26/30apr27 31mag/04giu27	P9 Pennette al pesto Tonno Fagiolini Pane Frutta	F10 Chicche di patate al pomodoro Latteria Fagiolini Pane Frutta	C13 Orzotto pomodoro Arrosto/bocconcini di tacchino al forno Verdura Pane Frutta	U11 Pasta pasticciata Flan di uova e patate Spinaci Pane Frutta	L3 Pasta all'olio Piselli Carote prezzemolate Pane Frutta
MERENDA	Yogurt e frutta	Fette biscottate e marmellata	Banana	Frutta con 4 biscotti secchi	Pane e miele

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 10.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

MENÙ A TEMA ESTIVI*

- dal 31 Maggio al 8 Giugno **Menù di Fine Anno:** Panino con hamburger e pomodoro, Patate, Gelato.

* Le date saranno stabilite nella settimana indicata



Per condire e cucinare è utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato



Pesce certificato MSC



Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana



Menù sostenibile, a ridotto impatto ambientale*



La cucina può variare la verdura prevista con altra verdura di stagione (no patate o legumi).



Viene servito pane a ridotto contenuto di sale



L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel ricettario consultabile nel plesso

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
09/13nov26 14/18dic26 18/22gen27 22/26feb27	C3 Polenta Pollo al forno Gratin di verdure Pane Frutta	P4 Passato di verdura con crostini Filetto di merluzzo dorato Patate Pane Frutta	U6 Pasta al pomodoro Frittata rustica Fagiolini Pane Frutta	L4 Pasta al pesto Lenticchie in umido Verdura Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta
MERENDA	Pane e marmellata	Spremuta +4 biscotti secchi	Pane e miele	Yogurt e frutta	Banana
16/20nov26 21/25dic26 25/29gen27 01/05mar27	C12 Pasta al ragù di carne/Lasagne Insalata Pane Frutta	P13 Orzotto al pomodoro Tonno Spinaci Pane Frutta	L2 Pasta agli aromi Legumi in umido Gratin di verdure Pane Frutta	U11 Pasta all'aurora Flan uovo e patate Carote prezzemolate Pane Frutta	F11 Passato di verdura con riso Asiago Patate al forno Pane Frutta
MERENDA	Crackers non salati	Pane e miele	Frutta fresca	Pane e ½barretta cioccolato	Spremuta+4 biscotti secchi
23/27nov26 28dic/01gen27 01/05feb27 08/12mar27	C6 MENÙ KMO FIL CORTA Polenta Bocconcini di pollo al forno Erbette Pane Frutta	F1 Ravioli di magro alla salvia Mozzarella Verdure gratinate Pane Frutta	U3 Pasta integrale al pomodoro e basilico Frittata Spinaci Pane Frutta	P7 Risotto alle verdure Platessa al forno Fagiolini Pane Frutta	L2 Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido Carote Pane Frutta
MERENDA	Fette biscottate e marmellata	Pane e ½ barretta cioccolato	Frutta fresca	Torta	Pane e miele
30nov/04dic26 04/08gen27 08/12feb27 15/19mar27	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta	L11 Pasta all'olio Piselli al pomodoro Carote julienne Pane Frutta	P13 Vellutata con mix di cereali Filetto di merluzzo dorato Patate Pane Frutta	U6 Risotto alla zucca Rollata Carote Pane Frutta	C6 Gnocchi alla romana Arrosto di tacchino Verdura Pane Frutta
MERENDA	Pane e marmellata	Yogurt e biscotti	Frutta fresca	Fette biscottate e marmellata	Crackers non salati
02/06nov26 07/11dic26 11/15gen27 15/19feb27 22/26mar27	C14 Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette di carne Spinaci Pane Frutta	U6 Risotto giallo Crocchette d'uovo Broccoletti Pane Frutta	P3 Minestra di riso e patate Platessa al forno Fagiolini Pane Frutta	F3 Pasta ricotta e pomodoro Latteria Gratin di verdure Pane Frutta	L2 Pasta al pesto Crocchetta di legumi Verdura Pane Frutta
MERENDA	Yogurt e frutta	Fette biscottate e marmellata	Banana	Frutta con 4 biscotti secchi	Pane e miele

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 10.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

MENÙ A TEMA INVERNALI*

- dal 14 al 18 Dicembre **Menù di Natale**: Polenta, Arrosto, Verdura, Pane, Dolce Natalizio.
- dal 1 al 5 Febbraio **Menù di Carnevale**: Pasta pasticciata, Polpette, Insalata arcobaleno, Pane, Chiacchiere.
- dal 15 al 19 Marzo **Menù di Pasqua**: Pasta alla Portofino, Cotoletta, Insalata mista, Pane, Dolce Pasquale

* Le date saranno stabilite nella settimana indicata



Per condire e cucinare è utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato



Pesce certificato MSC



Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana



Menù sostenibile, a ridotto impatto ambientale*



La cucina può variare la verdura prevista con altra verdura di stagione (no patate o legumi).



Viene servito pane a ridotto contenuto di sale



L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel ricettario consultabile nel plesso