

Menu estivo a.s. 2023/24

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

In vigore dal 4/09/2023 con la 1° settimana

DIETA IN BIANCO (max 3 gg senza documento medico).

Aggiungere al primo piatto un cucchiaino di formaggio grattugiato.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Prosciutto cotto Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Ricotta Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Formaggio Carote cotte Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
MERCOLEDÌ	Pasta all'olio evo Ricotta Carote lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Petto di pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Riso all'olio evo Platessa al vapore Carote cotte Mela Pane
GIOVEDÌ	Riso all'olio evo Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Mozzarella Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pasta all'olio evo Formaggio Carote lessate / Patate lessate Mela Pane
VENERDÌ	Pastina in brodo vegetale Formaggio Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Pollo ai ferri Carote lessate / Patate lessate Mela Pane	Pastina in brodo vegetale Pesce al vapore Carote lessate / Patate lessate Mela Pane

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Menu estivo a.s. 2023/24

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

In vigore dal 4/09/2023 con la 1° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro ^{1,6,10} Frittata al forno ^{3,7} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Focaccia ^{1,3,6,7,8,11} Prosciutto cotto Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta agli aromi ^{1,6,10} Frittata con patate* ^{3,7} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta integrale al ragù di manzo ^{1,6,9,10} Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}
MARTEDÌ	Pasta agli aromi ^{1,6,10} Bocconcini di merluzzo* ^{1,4,6} Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Fagioli Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pizza margherita ^{1,3,6,7,8,11} ½ porz. di formaggio ⁷ Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Riso e prezzemolo* Arrosto di lonza Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Lenticchie Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Risotto agli aromi ⁷ Petto di pollo dorato ^{1,3,6} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Risotto alla milanese ⁷ Scaloppina di pollo ^{1,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Risotto alla parmigiana ⁷ Platessa al forno ^{1,2,4,6,14} Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico ⁷ Scaloppine di lonza al limone ^{1,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta integrale alle zucchine* ^{1,6,10} Mozzarella ⁷ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive* ⁴ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Formaggio ⁷ Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}
VENERDÌ	Gnocchi alla crema di broccoli* ^{1,6,7,10} Formaggio ⁷ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Gnocchi al pomodoro ^{1,6,10} Merluzzo gratinato* ^{1,4,6} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Piselli in umido* ⁹ Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Raviolini di magro agli aromi ^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,14} Frittata ^{3,7} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}

* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

Menu estivo a.s. 2023/24

Asilo Nido per bambini dai 6 ai 15 mesi

In vigore dal 1/09/2023 con la 4° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema di riso ^{6,7} o riso cotto in brodo vegetale, formaggio, carote e patate ⁷ Olio extravergine d'oliva	Pastina in brodo vegetale, formaggio, carote e patate ^{1,6,7,10} Olio extravergine d'oliva	Pastina in brodo vegetale, caprino o ricotta e verdure passate ^{1,6,7,10} Olio extravergine d'oliva	Pastina in brodo vegetale, legumi e verdure* ^{1,6,9,10} Olio extravergine d'oliva
	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷
MARTEDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Pastina in brodo vegetale, passato di pesce* e verdure frullate ^{1,4,6,10} Olio extravergine d'oliva	Crema di riso ^{6,7} o riso cotto in brodo vegetale, uovo e verdure ³ Olio extravergine d'oliva	Crema di riso ^{6,7} o riso cotto in brodo vegetale, passato di lenticchie e carote Olio extravergine d'oliva	Semolino di grano in brodo vegetale, passato di pesce e carote ^{1,4,6,7} Olio extravergine d'oliva
	Merenda: latte e biscotti ^{1,7}	Merenda: latte e biscotti ^{1,7}	Merenda: latte e biscotti ^{1,7}	Merenda: latte e biscotti ^{1,7}
MERCOLEDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema di riso ^{6,7} con passato di manzo, carote ed erbe* frullate Olio extravergine d'oliva	Pastina ^{1,6,10} o pancotto ^{1,3,6,7,8,11} in brodo vegetale, passato di pollo, erbe* e carote frullate Olio extravergine d'oliva	Semolino di grano in brodo vegetale, passato di manzo, patate e zucchine ^{1,6,7} Olio extravergine d'oliva	Crema multicereali ^{1,6,7} o riso cotto in brodo vegetale, passato di manzo e verdure Olio extravergine d'oliva
	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷
GIOVEDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Semolino di grano in brodo vegetale, uovo e verdure ^{1,3,6,7} Olio extravergine d'oliva	Semolino in brodo vegetale, passato di pesce* e verdure ^{1,4,6,7} Olio extravergine d'oliva	Crema di carote o zucca in brodo vegetale, passato di pesce* e verdure ⁴ Olio extravergine d'oliva	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale, passato di pollo, erbe* e patate ^{6,7} Olio extravergine d'oliva
	Merenda: latte e biscotti ^{1,7}	Merenda: latte e biscotti ^{1,7}	Merenda: latte e biscotti ^{1,7}	Merenda: latte e biscotti ^{1,7}
VENERDÌ	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico	Piatto unico
	Crema mais e tapioca in brodo passato di legumi, verdure frullate* ^{6,7,9} Olio extravergine d'oliva	Orzo cotto, Parmigiano Reggiano DOP e passato di prosciutto cotto, carote e patate ^{1,6,7} Olio extravergine d'oliva	Pastina ^{1,6,10} o crema di mais e tapioca ^{6,7} in brodo vegetale, uovo e verdure ³ Olio extravergine d'oliva	Crema di riso ^{6,7} o riso cotto in brodo vegetale, Parmigiano Reggiano DOP ⁷ Olio extravergine d'oliva
	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Merenda: yogurt alla frutta ⁷

* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

Menu estivo a.s. 2023/24

Asilo Nido per bambini dai 15 ai 36 mesi

In vigore dal 1/09/2023 con la 4° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto con zucca* ⁷ Ricotta ⁷ Dadolata di pomodori Merenda: the e pane con marmellata ^{1,3,6,7,8,11}	Risotto allo zafferano ⁷ Latteria e primo sale ⁷ Dadolata di pomodori e basilico Merenda: the e focaccia ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Primo sale ⁷ Dadolata di pomodorini e basilico Merenda: the e fette biscottate con marmellata ^{1,3,6,7,8,11}	Minestra farro e lenticchie ^{1,6} Patate al rosmarino* Merenda: pane e marmellata ^{1,3,6,7,8,11}
MARTEDÌ	Passato di verdura* con pastina ^{1,6,9,10} Polpette di merluzzo* ^{1,3,4,6} Lenticchie in umido Merenda: frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Frittata al forno ^{3,7} Fagioli al rosmarino Merenda: latte e biscotti ^{1,6,7,10}	Orzo con verdure e legumi* ^{1,6,9} Insalata di patate e fagiolini* Merenda: torta con spremuta di arancia ^{1,3,6,7,10}	Riso bollito condito con sugo rosso Merluzzo* al forno con pangrattato e aromi ^{1,4,6} Erbette* Merenda: yogurt alla frutta ⁷
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Polpette di manzo ^{1,3,6} Carote in insalata Merenda: succo di frutta con biscotti ^{1,6,7,10}	Riso e prezzemolo* Scaloppina di pollo ^{1,6,10} Purè di patate ⁷ Merenda: torta ^{1,3,6,7,10}	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} Ragù di carne trita con carote, cipolla e pomodoro Purè di patate ⁷ Merenda: pane e marmellata ^{1,3,6,7,8,11}	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} Hamburgerino di manzo Dadolata di pomodori e basilico Merenda: latte e biscotti ^{1,6,7,10}
GIOVEDÌ	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,10} Frittata con zucchine* ^{3,7} Zucchine all'olio* Merenda: the con torta ^{1,3,6,7,10} (o gelato Coppa Fragoletta)	Crema di verdure zucchine, zucca e piselli (alternate*) con pastina ^{1,6,9,10} Polpette di merluzzo* ^{1,3,4,6} Erbette* Merenda: frutta fresca di stagione	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Platessa* impanata ^{1,2,3,4,6,14} Fagioli al rosmarino Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Pasta all'olio extravergine d'oliva ^{1,6,10} Fettina di pollo al forno Piselli e carote* ⁹ Merenda: budino al cioccolato ⁷
VENERDÌ	Pizza margherita ^{1,3,6,7,8,11} Carote cotte* Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Gnocchi alla romana* ^{1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14} Prosciutto cotto Piselli* ⁹ Merenda: yogurt alla frutta ⁷	Riso con zucchine* Frittata al forno ^{3,7} Carote cotte* Merenda: frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con pasta ^{1,6,9,10} Ricotta ⁷ Insalata di carote e patate prezzemolate* Merenda: focaccia ^{1,3,6,7,8,11} e succo di frutta

* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

Menu estivo a.s. 2023/24

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

In vigore dal 4/09/2023 con la 1° settimana

NO CARNE.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro e formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Fagioli Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz. di formaggio Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane	Riso e prezzemolo Pesce agli aromi Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto agli aromi Pesce dorato Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla milanese Pesce al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Pesce al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta integrale alle zucchine Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane
VENERDÌ	Gnocchi alla crema di broccoli Formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane integrale	Raviolini di magro agli aromi Frittata Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Menu estivo a.s. 2023/24

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

In vigore dal 4/09/2023 con la 1° settimana

**NO GLUTINE. °NON AGGIUNGERE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.
VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI GLUTINE E DERIVATI.**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Focaccia senza glutine Prosciutto cotto Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta senza glutine agli aromi Frittata con patate Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Pasta senza glutine al ragù di manzo Pomodori Frutta fresca di stagione Pane
MARTEDÌ	Pasta senza glutine agli aromi Bocconcini di merluzzo° Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta senza glutine al pomodoro Fagioli senza glutine Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane	Pizza senza glutine margherita ½ porz. di formaggio Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane	Riso e prezzemolo Arrosto di lonza° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDÌ	Pasta senza glutine al pesto Lenticchie senza glutine Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto agli aromi Petto di pollo dorato° c/pangrattato senza glutine Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto alla milanese Scaloppina di pollo° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Risotto alla parmigiana Platessa al forno° Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico Scaloppine di lonza al limone° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta senza glutine alle zucchine Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta senza glutine al pomodoro Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine
VENERDÌ	Gnocchi senza glutine alla crema di broccoli° Formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Gnocchi senza glutine al pomodoro Merluzzo gratinato° c/pangrattato senza glutine Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza glutine	Raviolini di magro senza glutine agli aromi Frittata Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza glutine

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Menu estivo a.s. 2023/24

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

In vigore dal 4/09/2023 con la 1° settimana

NO LATTE E DERIVATI: °NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI. ^utilizzare pangrattato senza latte marca Lema (fornitore Marr). Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di latte e derivati.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro° Frittata al forno° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Focaccia senza latte Joyens° Prosciutto cotto Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta agli aromi° Frittata con patate° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta integrale al ragù di manzo° Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
MARTEDÌ	Pasta agli aromi° Bocconcini di merluzzo°^ Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Fagioli Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Focaccia con pomodorini senza latte Joyens° Pesce al forno^ Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Riso e prezzemolo° Arrosto di lonza° Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
MERCOLEDÌ	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Lenticchie Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Risotto agli aromi° Petto di pollo dorato°^ Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Risotto alla milanese° Scaloppina di pollo° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Riso all'olio evo° Platessa al forno^ Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico bio° Scaloppine di lonza al limone° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta integrale alle zucchine° Pesce agli aromi Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive Pomodori Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al pomodoro° Pesce agli aromi Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso
VENERDÌ	Gnocchi senza latte alla crema di broccoli° Pesce al forno^ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Gnocchi senza latte al pomodoro° Merluzzo gratinato^ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Pasta al basilico bio e olio evo°/agli aromi° Piselli in umido Zucchine Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso	Gnocchi senza latte/Pasta agli aromi° Frittata° Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane senza latte Chicco di riso

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.