

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana				
Pasta al pomodoro Torta salata Emiliana* Verdura cruda Pan de re Frutta fresca	Crema di legumi e verdura con riso Arrosto di suino alle mele Fagiolini* all'olio Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Passato di legumi e verdura con riso Arrosto di suino al forno Contorno crudo - Pomodori (in stagione)	Tortelloni* ricotta e spinaci burro e salvia Verdura cruda con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Formaggio Caciotta (1/2 razione) con verdura cruda mista	Pasta con le verdure e legumi Pataburger Contorno crudo Pan de re Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce* al forno Patate e carote all'olio Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Da Maggio: Pasta fredda con verdure Pomodori (in stagione)
Seconda settimana				
Passato di verdura e legumi con pastina Scaloppina di pollo* agli agrumi Carote all'olio – Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Piccatina di pollo* alla palermitana	Pasta al pomodoro e origano Tortino con verdura e legumi Contorno crudo Pan de re – frutta fresca Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Uova sode (Pf)	Crema di patate e prezzemolo con riso Formaggio Asiago Contorno crudo di stagione Galette – frutta fresca ** GIORNATA GLUTEN FREE ** Variante stagionale: Crema di piselli con riso Formaggio mozzarella Pomodori (in stagione)	Antipasto di verdura cruda PU: Pizza Margherita Pan de RE - Frutta	Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Contorno di stagione Pan de re – frutta fresca Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico
Terza settimana				
Pasta pomodoro e piselli* Frittata con cipolla Insalata – Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Passato di verdura e legumi con pasta Straccetti di pollo al timo e limone Verdura cotta	Passato di verdura e legumi con pasta Hamburger di pollo Fagiolini all'olio – Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pasta all'olio e parmigiano Frittata con cipolla Insalata	Risotto alle verdure Sformato di patate Carote a filetto - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pastina in brodo vegetale Cotoletta di suino Patate al forno	Crema di zucca con crostini Arrosto alle erbe Patate al forno – Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Risotto primavera con legumi Crocchette di patate Contorno crudo (pomodori in stagione)	Pasta all'isolana Polpette* di pesce al forno Contorno di stagione – Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pasta ricotta e pomodoro
Quarta settimana				
Risotto alla parmigiana Frittata con verdure Carote a julienne - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pasta con melanzane Insalatone misto con uova sode e mais (comprensivo di contorno)	Minestra di legumi con pastina Pollo* arrosto Purè di patate – Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Petto di pollo alla parmigiana Patate* arrosto	Antipasto di verdura cruda Lasagne alla bolognese **Piatto unico** Pan de re - Frutta	Pasta all'amatriciana Burger vegetariano con legumi Contorno crudo - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Pomodori (in stagione)	Crema di verdure con pastina Cotoletta di pesce* al forno Contorno cotto - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Da maggio: Pasta alla caprese PF Carote crude
Quinta settimana				
Pasta alla pizzaiola Sformato di verdura e legumi Carote a filetto Pan de RE - Frutta Variante stagionale: Pasta alla mediterranea	Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo agli aromi Purea di patate Pan de RE - Frutta Variante stagionale Patate arrosto	Antipasto di verdura cruda PU: Pizza Margherita Pan de RE - Frutta	Passato di verdure e legumi con orzo Piccatina di pollo alla palermitana Contorno crudo Pan de RE - Frutta Variante stagionale Crema di carote e ceci con orzo Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Risotto barbabietola e stracchino Bastoncini di pesce al forno Fagiolini all'olio Pan de RE - Frutta Variante stagionale Pasta al pesto di zucchine

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere

A.S.2026-2027