

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA 8-12 SETTEMBRE 6-10 OTTOBRE → 6-10 APRILE 2026 4-8 MAGGIO 2026 1-5 GIUGNO 2026	Pasta al pomodoro BIO Uovo sodo Insalata mista Pane e frutta	Ravioli di magro all'olio EVO Burger di verdure e legumi Carote al vapore Pane e frutta	Pasta integrale BIO alle zucchine ½ porz. Rosa Camuna ½ porz. Fontina Insalata verde Pane e frutta	Riso BIO all'olio EVO Arrosto di vitello al forno Fagiolini in insalata Pane e frutta	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Pomodori Pane e frutta
SECONDA SETTIMANA 15-19 SETTEMBRE 13-17 OTTOBRE 13-17 APRILE 2026 11-15 MAGGIO 2026 8-12 GIUGNO 2026	Pasta BIO al burro e salvia Polpette di manzo Carote alla julienne Pane e frutta	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Pomodori Pane e frutta	Crema di zucchine con pastina Platessa al forno Patate al vapore Pane e frutta	Focaccia Affettato di tacchino Insalata mista e mais Pane e frutta	Pasta al pomodoro e pesto ½ porz. di Mozzarella ½ porz. di Grana DOP Zucchine al forno Pane e frutta
TERZA SETTIMANA 22-26 SETTEMBRE 20-24 OTTOBRE 20-24 APRILE 2026 18-22 MAGGIO 2026	Risotto BIO al radicchio Frittata al forno Finocchi gratinati Pane e frutta	Pasta integrale al pesto Hamburger di manzo Carote alla julienne Pane e frutta	Riso all'olio EVO Primo sale Fagiolini in insalata Pane e frutta	Gnocchi al sugo di verdure Cosce di pollo Insalata mista Pane e frutta	Pasta al pomodoro e basilico BIO Pesce al forno Zucchine e carote julienne Pane e frutta
QUARTA SETTIMANA 29 SETTEMBRE -03 OTTOBRE 27-31 OTTOBRE 27 APRILE-1 MAGGIO 2026 25-29 MAGGIO 2026	Casoncelli con burro e salvia Burger di verdure e legumi Spinaci/Erbette Pane e frutta	Pizza margherita ½ porz. Prosciutto cotto Insalata mista Pane e frutta	Pasta al pomodoro Tonno e piselli Pane e frutta	Riso BIO all'olio EVO Fesa di tacchino arrosto ½ porz. Patate al forno Pane e frutta	Pasta BIO al ragù ½ porz. Mozzarella Pomodori Pane e frutta

VERRANNO FORNITE ALMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, PESCHE, ALBICOCCHIE, ECC.
 VIENE SERVITO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE
 PER LE PREPARAZIONI ED I CONDIMENTI SI UTILIZZANO SALE IODATO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

