

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>PRIMA SETTIMANA</u> 6-10 APRILE 2026 4-8 MAGGIO 2026 1-5 GIUGNO 2026 29 GIUGNO-3 LUGLIO 2026	Pasta al pomodoro BIO Frittata al forno Insalata mista Pane e frutta	Quadrucci di magro in brodo 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
<u>SECONDA SETTIMANA</u> 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	Focaccia Affettato di tacchino Insalata mista e mais Pane e frutta	Crema di zucchine con pastina Platessa al forno Patate al vapore Pane e frutta	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Pomodori Pane e frutta	Pasta pomodoro e pesto Asiago DOP Zucchine al forno Pane e frutta
<u>TERZA SETTIMANA</u> 20-24 APRILE 2026 18-22 MAGGIO 2026 15-19 GIUGNO 2026	Risotto BIO al radicchio Uovo sodo Finocchi gratinati Pane e frutta	Pasta integrale al pesto Hamburger di manzo Carote alla julienne Pane e frutta	Gnocchetti sardi al sugo di verdure Primo sale Fagiolini in insalata Pane e frutta	Risotto BIO alla parmigiana Fusi di pollo arrosto Insalata mista Pane e frutta	Pasta al pomodoro e basilico BIO Pesce al forno Zucchine e carote julienne Pane e frutta
<u>QUARTA SETTIMANA</u> 27 APRILE-1 MAGGIO 2026 25-29 MAGGIO 2026 22-26 GIUGNO 2026	Casoncelli con burro e salvia Burger di verdure e legumi Spinaci/Erbe Pane e frutta	Minestra di riso e patate Tonno e piselli Pane e frutta	Pizza margherita ½ porz. Prosciutto Cotto Insalata mista 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 ALIMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, PESCHE, ALBICOCHE, 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

