



MENU SETTIMANALE

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ 21/09, 19/10, 16/11, 14/12	A PASTA PANNA E PROSCIUTTO 1 7	C FESA DI TACCHINO AL FORNO SG SL	E FAGIOLINI ALL'OLIO* V VG SG SL
	B RISOTTO AI FUNGHI* 1 3 7	D FRITTATA CON CIPOLLA 3 7 SG	F BIETOLA* V VG SG SL
MARTEDÌ 22/09, 20/10, 17/11, 15/12	A PASTA ALL'AMATRICIANA 1 7 SL	C COSCE DI POLLO* SG SL	E CAROTE ALL'OLIO* V VG SG SL
	B VELLUTATA DI CECI V VG SG SL	D BURGER VEGETARIANI* 1 6 V VG SL	F PATATE AL FORNO V VG SG SL
MERCOLEDÌ 23/09, 21/10, 18/11, 16/12	A PASTA ALLA ZUCCA E PANCETTA* 1 7	C PETTO DI POLLO AGLI AGRUMI 12 SG SL	E SPINACI* V VG SG SL
	B PASTA ALL'ARRABBIATA 1 V VG SL	D UOVA AL POMODORO 3 SG SL	F FINOCCHI SAPORITI* V VG SG SL
GIOVEDÌ 24/09, 22/10, 19/11, 17/12	A GNOCCHI AL POMODORO* 1 9 V VG SL	C POLPETTE DI CARNE AL POMODORO* 1 3 SL	E BROCCOLI AL VAPORE* V VG SG SL
	B SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 1 V VG SL	D FRITTATA CON POMODORINI 3 7 SG	F PISELLI ALLA FIORENTINA* 1 6 9 SL
VENERDÌ 25/09, 23/10, 20/11, 18/12	A PASTA ALLA PUTTANESCA 1 4 SL	C PLATESSA AL FORNO* 4 12 SG SL	E POMODORI SAPORITI V VG SG SL
	B PASTA AL PESTO 1 7 8	D SFORMATO DI PATATE E CARCIOFI* 1 3 7	F CECI V VG SG SL

PRESENTI TUTTI I GIORNI				LEGENDA ALLERGENI	LEGENDA ICONE
PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT	1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi N = Contiene N = Tracce	V = Vegetariano VG = Vegano SG = Senza glutine SL = Senza lattosio BIO = Biologico DOP = DOP/IGP KMO = Km 0 * = Surgelato
G PASTA AL POMODORO 1 9 V VG SL H PASTA IN BIANCO 1 V VG SL I RISO AL POMODORO 9 V VG SG SL J RISO IN BIANCO V VG SG SL	K PROSCIUTTO CRUDO SG SL L MOZZARELLA 7 SG M STRACCHINO 7 SG N TONNO 4 SG SL O ROBIOLA 7 SG	P INSALATA V VG SG SL	Q YOGURT 7 SG R BUDINO 3 7 SG		

Si avverte la gentile clientela che, poiché i pasti sono prodotti in uno stabilimento che lavora allergeni, possono contenere tracce. I consumatori con allergie e/o intolleranze alimentari sono tenuti a comunicarlo al gestore del servizio mensa al fine di avere la preparazione di una dieta personalizzata. È comunque possibile avere informazioni dettagliate sull'elenco degli ingredienti, rivolgendosi al personale in servizio.

* Il piatto potrebbe essere preparato con ingredienti congelati/surgelati



MENU SETTIMANALE

	PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI				
LUNEDÌ 28/09, 26/10, 23/11	A PASTA PANNA E SALMONE* 1 4 7		C BISTECCHINA DI MAIALE SG SL		E SPINACI* V VG SG SL				
	B CREMA DI PORRI E PATATE 7 SG		D SPINACINA DI POLLO* V VG SG SL		F FAGIOLI ALL'UCCELLETTA V VG SG SL				
MARTEDÌ 29/09, 27/10, 24/11	A PASTA AL PESTO DI BROCCOLI E PECORINO ROMANO* 1 7 8 SL		C HAMBURGER ALLA GRIGLIA* 1 3 7 9 SL		E CIPOLLE AL FORNO V VG SG SL				
	B PASTA AI QUATTRO FORMAGGI 1 7		D MELANZANE ALLA PARMIGIANA* 3 7 SG		F FAGIOLINI ALL'OLIO* V VG SG SL				
MERCOLEDÌ 30/09, 28/10, 25/11	A PASTA ALLA GRICIA 1 7		C SCALOPPINA DI MAIALE AI FUNGHI* SG SL		E CAVOLFIORE AL VAPORE* V VG SG SL				
	B ZUPPA DI FARRO E BORLOTTI 1 3 7 9 10 V VG SL		D TORTA SALATA PROVOLA E SPINACI* 1 3 7		F PISELLI STUFATI* 1 6 9 V VG SL				
GIOVEDÌ 01/10, 29/10, 26/11	A PASTA ALLA SALSICCIA 1 SL		C ARROSTO DI MANZO SG SL		E CAROTE PREZZEMOLATE* V VG SG SL				
	B FARROTTO ALLA ZUCCA* 1 3 7 9 10 V VG SL		D PIZZA* 1 7		F PATATE ARROSTO V VG SG SL				
VENERDÌ 02/10, 30/10, 27/11	A PASTA AL TONNO E CAPPERI 1 4 SL		C NASELLO ALLA LIVORNESE* 4 SG SL		E ZUCCHINE SALTATE* V VG SG SL				
	B RAVIOLI BURRO E SALVIA* 1 3 7		D FRITTATA AL FORMAGGIO 3 7 SG		F FAGIOLI CANNELLINI V VG SG SL				
PRESENTI TUTTI I GIORNI				LEGENDA ALLERGENI		LEGENDA ICONE			
PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI		FRUTTA / DESSERT			
G PASTA AL POMODORO 1 9 V VG SL		K PROSCIUTTO CRUDO 1 SL		P INSALATA V VG SG SL		Q YOGURT 7 SG		V = Vegetariano VG = Vegano SG = Senza glutine SL = Senza lattosio BIO = Biologico DOP = DOP/IGP KM0 = Km 0 * = Surgelato	
H PASTA IN BIANCO 1 V VG SL		L MOZZARELLA 7 SG				R BUDINO 3 7 SG			
I RISO AL POMODORO 9 V VG SG SL		M STRACCHINO 7 SG							
J RISO IN BIANCO V VG SG SL		N TONNO 4 SG SL							
		O ROBIOLA 7 SG							

Si avverte la gentile clientela che, poiché i pasti sono prodotti in uno stabilimento che lavora allergeni, possono contenere tracce. I consumatori con allergie e/o intolleranze alimentari sono tenuti a comunicarlo al gestore del servizio mensa al fine di avere la preparazione di una dieta personalizzata. È comunque possibile avere informazioni dettagliate sull'elenco degli ingredienti, rivolgendosi al personale in servizio.

* Il piatto potrebbe essere preparato con ingredienti congelati/surgelati



MENU SETTIMANALE

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ 05/10, 02/11, 30/11	A PASTA ALLA SORRENTINA 1 7	C COSCE DI POLLO ALLA PAPRIKA* SG SL	E FAGIOLINI AL LIMONE* 12 V VG SG SL
	B PASTA ALLA BOSCAIOLA* 1 SL	D BURGER VEGETARIANI* 1 6 V VG SL	F BIETOLA* V VG SG SL
MARTEDÌ 06/10, 03/11, 01/12	A PASTA CON LE SEPPIE* 1 14 SL	C SCALOPPINA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA SG SL	E PURÈ DI PATATE 1 7
	B CREMA DI ZUCCA* 1 3 7 9 10 V VG SL	D TORTA RUSTICA DI VERDURE* 1 3 6 7 9	F CAROTE AL VAPORE* V VG SG SL
MERCOLEDÌ 07/10, 04/11, 02/12	A PASTA CACIO E PEPE 1 7	C ARISTA DI MAIALE AL FORNO SG SL	E CROCCHETTE DI PATATE* 1 3 V VG SL
	B PASTA ALLA CARRETTERIA 1 7 SL	D COTOLETTA DI POLLO* 1 SL	F FINOCCHI LESSI* V VG SG SL
GIOVEDÌ 08/10, 05/11, 03/12	A PASTA RADICCHIO E PANCETTA 1 SL	C ROSTICCIANA SG SL	E FAGIOLI CANNELLINI V VG SG SL
	B PASTA ALLA SANREMESE 1 7 8	D VALDOSTANA* 1 7 SL	F RAPE ALL'OLIO V VG SG SL
VENERDÌ 09/10, 06/11, 04/12	A PASTA AL RAGÙ DI MARE* 1 4 9 SL	C FILETTO DI MERLUZZO CON POMODORINI E BASILICO* 4 SG SL	E SPINACI* V VG SG SL
	B PASSATO DI VERDURE* 1 3 7 9 10 V VG SL	D INVOLTINO DI PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 7 SG SL	F BROCCOLI* V VG SG SL

PRESENTI TUTTI I GIORNI				LEGENDA ALLERGENI	LEGENDA ICONE
PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT	1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi N = Contiene N = Tracce	V = Vegetariano VG = Vegano SG = Senza glutine SL = Senza lattosio BIO = Biologico DOP = DOP/IGP KMO = Km 0 * = Surgelato
G PASTA AL POMODORO 1 9 V VG SL H PASTA IN BIANCO 1 V VG SL I RISO AL POMODORO 9 V VG SG SL J RISO IN BIANCO V VG SG SL	K PROSCIUTTO CRUDO 1 SL SG L MOZZARELLA 7 SG M STRACCHINO 7 SG N TONNO 4 SG SL O ROBIOLA 7 SG	P INSALATA V VG SG SL	Q YOGURT 7 SG R BUDINO 3 7 SG		

Si avverte la gentile clientela che, poiché i pasti sono prodotti in uno stabilimento che lavora allergeni, possono contenere tracce. I consumatori con allergie e/o intolleranze alimentari sono tenuti a comunicarlo al gestore del servizio mensa al fine di avere la preparazione di una dieta personalizzata. È comunque possibile avere informazioni dettagliate sull'elenco degli ingredienti, rivolgendosi al personale in servizio.

* Il piatto potrebbe essere preparato con ingredienti congelati/surgelati



MENU SETTIMANALE

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ 12/10, 09/11, 07/12	A PASTA ALLE OLIVE 1 V VG SL	C SPIEDINI DI CARNE* SG SL	E MELANZANE GRIGLIATE* V VG SG SL
	B CREMA DI CECI 1 3 7 9 10 V VG SL	D SOFFICINI AL FORMAGGIO* 1 3 6 7 SL	F CAVOLINI DI BRUXELLES* V VG SG SL
MARTEDÌ 13/10, 10/11, 08/12	A RISOTTO PORRI E SALSICCIA 1 3 7 9 10	C ROAST BEEF SG SL	E CIPOLLE IN AGRODOLCE 12 V VG SG SL
	B SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 1 V VG SL	D NUGGETS DI PESCE* 1 3 4 SL	F CAVOLFIORE AL VAPORE* V VG SG SL
MERCOLEDÌ 14/10, 11/11, 09/12	A PASTA SPECK E FUNGHI* 1 7	C ALETTE DI POLLO ARROSTO* SG SL	E INSALATA DI FAGIOLINI E POMODORI* V VG SG SL
	B CREMA DI ZUCCA* 1 3 7 9 10 V VG SL	D FRITTATA DI SPINACI* 3 7 SG	F FINOCCHI SAPORITI* V VG SG SL
GIOVEDÌ 15/10, 12/11, 10/12	A PASTA AL RAGÙ 1 9 SL	C BOCCONCINI DI TACCHINO AL LIMONE 12 SG SL	E PATATE FRITTE* V VG SG SL
	B MINISTRONE* 1 3 7 9 10 V VG SL	D FOCACCIA COTTO E FONTINA* 1 7 SL	F ZUCCHINE TRIFOLATE* V VG SG SL
VENERDÌ 16/10, 13/11, 11/12	A PASTA AL RAGÙ DI MERLUZZO* 1 4 9 SL	C FILETTO DI NASELLO CAPPERI OLIVE E POMODORI* 4 SG SL	E LENTICCHE AGLI AROMI 9 V VG SG SL
	B PASTA IN SALSIA DI NOCI 1 7 8	D SFORMATO DI PATATE E ZUCCHINE* 1 3 7	F SPINACI* V VG SG SL

PRESENTI TUTTI I GIORNI				LEGENDA ALLERGENI	LEGENDA ICONE
PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT	1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi N = Contiene N = Tracce	V = Vegetariano VG = Vegano SG = Senza glutine SL = Senza lattosio BIO = Biologico DOP = DOP/IGP KM0 = Km 0 * = Surgelato
G PASTA AL POMODORO 1 9 V VG SL H PASTA IN BIANCO 1 V VG SL I RISO AL POMODORO 9 V VG SG SL J RISO IN BIANCO V VG SG SL	K PROSCIUTTO CRUDO SG SL L MOZZARELLA 7 SG M STRACCHINO 7 SG N TONNO 4 SG SL O ROBIOLA 7 SG	P INSALATA V VG SG SL	Q YOGURT 7 SG R BUDINO 3 7 SG		

Si avverte la gentile clientela che, poiché i pasti sono prodotti in uno stabilimento che lavora allergeni, possono contenere tracce. I consumatori con allergie e/o intolleranze alimentari sono tenuti a comunicarlo al gestore del servizio mensa al fine di avere la preparazione di una dieta personalizzata. È comunque possibile avere informazioni dettagliate sull'elenco degli ingredienti, rivolgendosi al personale in servizio.

* Il piatto potrebbe essere preparato con ingredienti congelati/surgelati