

MENÙ CENA - AUTUNNO 2025

Decorrenza

Dal 22/09/25 al 28/09/25 - Dal 20/10/25 al 26/10/25 - Dal 17/11/25 al 23/11/25 - Dal 15/12/25 al 21/12/25

1° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASSATO DI CAROTE* (7-9) B PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8)	C FUSI DI POLLO* ALLA PAPRIKA D FRITTATA DI PATATE* (1-3-7)	E FAGIOLI CANNELLINI (1-6-10-11-13) F FAGIOLINI* ALL'AGRO (1-3-6-7-8-9-12)
Martedì	A CREMA DI FAGIOLI (1-3-6-10-11-13) B PASTA AL SALMONE* (1-4-6)	C SFORMATO DI BROCCOLI* (1-3-7) D SGOMBRO* AL LIMONE (4-12)	E POMODORI AL FORNO F MAIS
Mercoledì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1-6) B PASSATO DI VERDURE* (1-3-6-7-9)	C POMODORI RIPIENI FREDDI (1-7) D ARROSTO DI TACCHINO* AL FORNO	E PATATE ARROSTO* (1-3-7) F LENTICCHIE (1-6-10-11-13)
Giovedì	A FARRO DI MARE TIEPIDO* (1-2-4-6-10-11-13-14) B MINISTRA DI LEGUMI (1-6-10-11-13)	C BURGER DI LENTICCHE* (1-3-6-10-11-13) D PLATESSA* GRATINATA (1-4)	E FINOCCHI CRUDI F CECI (1-6-10-11-13)
Venerdì	A CREMA DI CECI (1-6-10-11-13) B PASTA ALL'AMATRICIANA (1-6-9-12)	C PIZZA* (1-3-7) D MAIALE* ALLA PIZZAIOLA (7-9)	E CICORIA AGLIO E OLIO F ZUCCHINE* TRIFOLATE
Sabato	A PASTA POMODORO PREZZEMOLO E SCORFANO (1-4-6-12) B CREMA DI PISELLI* (1-6-9)	C PEPERONI RIPIENI VEGETARIANI (1-7) D TROTA* AL PREZZEMOLO (4)	E CAVOLFIORI GRATINATI (1-8) F POMODORI E BASILICO
Domenica	A CREMA DI LENTICCHIE (1-10-11-13) B ORZO FREDDO CON PESTO E GRANA (3-6-7-8-10-11-13)	C FRITTATA DI CAVOLFIORE* E CIPOLLE (1-3-7) D POLLO AL CURRY (1-3-6-7-9-10-11)	E BROCCOLI* PICCANTI F BIETOLE*

MENÙ CENA - AUTUNNO 2025

DSU

Decorrenza

Dal 29/09/25 al 05/10/25 - Dal 27/10/25 al 02/11/25 - Dal 24/11/25 al 30/11/25

IMT

2° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A CREMA DI CIPOLLE (1-7) B LASAGNE ALLE VERDURE E POMODORO* (1-3-6)	C FUSI DI POLLO* ALLA PAPRIKA D TORTA SALATA DI VERDURE* (1-3-7-9)	E SPINACI* F BARBE ROSSE
Martedì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1-6) B CREMA DI CAROTE* (7-9)	C PLATESSA* GRATINATA (1-4) D SFORMATO DI FAGIOLINI (1-3-6-7-8-9-12)	E CETRIOLI F BIETOLE*
Mercoledì	A PASSATO DI CANNELLINI (1-6-10-11-13) B PASTA ALL'AMATRICIANA (1-6-9-12)	C ARISTA AGLI AROMI (12) D POLPETTE DI VERDURE* (1-6-7-9)	E FINOCCHI CRUDI F PATATE LESSE* (1-3-7)
Giovedì	A CREMA DI CECI (1-6-10-11-13) B PASTA TOTANI E PISELLI* (1-2-3-4-6-9-12-14)	C HUMUS DI CANNELLINI CON PINZIMONIO (1-6-10-11-13) D BURGER DI MERLUZZO* (1-3-7-9)	E LENTICCHIE (1-6-10-11-13) F BROCCOLI*
Venerdì	A PASTA GRATINATA AL PESTO (1-3-6-7-8) B PASSATO DI VERDURE* (1-3-6-7-9)	C GATEAUX DI PATATE* E FORMAGGIO (3-7) D PROSCIUTTO DI TACCHINO*	E PISELLI (1-6-9) F POMODORI AL FORNO
Sabato	A PASTA AL TONNO* (1-4-6) B CREMA DI PATATE* (1-3-7)	C PIZZA* (1-6-7) D INSALATA DI FAGIOLI E TONNO* (4)	E CIPOLLE AL FORNO F SPINACI*
Domenica	A PASTA AI BROCCOLI* (1-6) B PASSATO DI CECI (1-6-10-11-13)	C INSALATA GRECA (7-12) D BOCCONCINI DI TACCHINO AI FUNGHI* (12)	E FINOCCHI* LESSI (1-2-3-4-6-7-9-14) F CAROTE* LESSE

MENÙ CENA - AUTUNNO 2025

DSU

Decorrenza

Dal 06/10/25 al 12/10/25 - Dal 03/11/25 al 09/11/25 - Dal 01/12/25 al 07/12/25

IMT

3° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASSATO DI CECI (1-3-6-7-9-10-11-13) B PASTA POMODORO E BASILICO (1-6)	C FUSI DI POLLO* AL FORNO (1) D POLPETTE DI VERDURE* (1-6-7-9)	E ZUCCHINE* TRIFOLATE F TRIS DI VERDURE*
Martedì	A PASSATO DI LENTICCHIE (1-6-10-11-13) B PASTA AI BROCCOLI* (1-6)	C FRITTATA DI PATATE* (1-3-7) D PLATESSA* AL LIMONE (4-12)	E FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-12) F SPINACI*
Mercoledì	A CREMA DI CIPOLLE (1-7) B PASTA ALLA SANREMESE (1-6-7-9)	C BOCCONCINI DI TACCHINO* AL CURRY D GOULASH DI LEGUMI CON CROSTONE (1-6-9-11-13)	E PISELLI* (1-6-9) F CICORIA
Giovedì	A PASTA SCORFANO* E POMODORO (1-4-6-9) B ZUPPA DI VERZA (1-3-7-9-10)	C LIMANDA* GRATINATA (1-4) D PEPERONI RIPIENI VEGETARIANI (1-7)	E VERZA E CAROTE* IN INSALATA F CARCIOFI
Venerdì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1-6) B CREMA DI VERDURE* (1-3-7)	C FOCACCIA COTTO E FORMAGGIO* (1-6-7) D PIZZA* (1-6-7)	E MELANZANE* TRIFOLATE F CECI (1-6-10-11-13)
Sabato	A FARRO DI MARE TIEPIDO* (1-4-6-10-11-13) B PASSATO DI LEGUMI (1-6-10-11-13)	C GATEAUX DI PATATE* E FORMAGGIO (1-3-7) D BURGER DI PATATE E SCORFANO* (1-3-6-7-9)	E CAROTE* LESSE F FINOCCHI* LESSI (1-2-3-4-6-7-9-14)
Domenica	A CREMA DI FINOCCHI* (1-3-6-7-9) B PASTA ALLA PUTTANESCA (1-6-12)	C BURGER VEGETALE* (1-6-8-9-10-11) D ARROSTO DI TACCHINO* AL FORNO	E PISELLI* (1-6-9) F CAVOLFIOR* (8)

MENÙ CENA - AUTUNNO 2025

DSU

Decorrenza

Dal 13/10/25 al 19/10/25 - Dal 10/11/25 al 16/11/25 - Dal 08/12/25 al 14/12/25

IMT

4° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A CREMA DI LENTICCHIE (1-10-11-13) B PASTA ALLA LIVORNESE (1-6-9-12)	C POLPETTE DI PISELLI* (1-3-6-9) D SGOMBRO* OLIO E PREZZEMOLO (4)	E FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-12) F BROCCOLI*
Martedì	A PASTA ALLA PUTTANESCA (1-4-6-9-12) B CREMA DI ZUCCHINE* (1-3-7)	C SFORMATO DI SPINACI* (1-3-7) D PETTO DI POLLO* AL LIMONE (12)	E CAROTE JULIENNE F CECI (1-6-10-11-13)
Mercoledì	A PASSATO DI ZUCCA (12) B FARRO FREDDO CON TONNO* (1-4-6-10-11-13)	C UOVA SODE (3) D INVOLTINI DI PLATESSA* AL POMODORO PICCANTE (4)	E CIPOLLINE BORRETTANE F SPINACI* ALLA PARTENOPEA
Giovedì	A CREMA DI VERDURE* (1-3-6-7-9) B PASTA ALLA NORMA (1-6-7)	C TORTA SALATA ALLE CIPOLLE (1-3-7) D COTOLETTA DI POLLO* (1-3-6-7-8-9-10-13)	E PATATE ARROSTO* (1-3-7) F INSALATA RUSSA (1-3-6-9-10-12)
Venerdì	A PASSATO DI CIPOLLE (1-3-7) B PASTA TOTANI* E POMODORO (1-4-6-9)	C SALMONE* AL LIMONE (4-12) D FRITTATA DI VERDURE* (1-3-7)	E CECI F LENTICCHIE (1-6-10-11-13)
Sabato	A CREMA DI FAGIOLI (1-6-10-11-13) B PASTA POMODORO E RICOTTA (1-6-7)	C POMODORI ALLA ROMANA (6) D FOCACCIA COTTO E FORMAGGIO* (1-6-7)	E FAGIOLI (1-6-10-11-13) F POMODORI
Domenica	A CREMA DI LENTICCHIE (1-10-11-13) B PASTA AL TONNO* (1-4-6)	C SFORMATO DI VERDURE* (3-7) D INSALATA DI TONNO* E POMODORI (4)	E CICORIA* F FINOCCHI LESSI (1-2-3-4-5-7-9-14)



MENÙ CENA - AUTUNNO 2025

Decorrenza dal 22/09/2025 al 21/12/2025

DSU

IMT

ALTERNATIVE PREVISTE TUTTI I GIORNI

PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
1 Pasta in Bianco (1-6) 2 Pasta al Pomodoro (1-6-9) 3 Riso in Bianco (6) 4 Riso al Pomodoro (6-9)	5 Insalatona con formaggio (4) 6 Secondo freddo con sottaceti/sott'olio (3-4-8-10-12)	7 Insalata mista	8 Budino (7) 9 Yogurt alla frutta (7)

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti 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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.



MENÙ CENA - AUTUNNO 2025

DSU

-

IMT

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.