



MENÙ CENA - AUTUNNO 2025

DSU

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

IMT

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 MINESTRA 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 PEPPERONI 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 CAVOLIORE* 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

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

DSU
-
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 CAVOLIORE* (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 CIPOLLINI 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

DSU
-
IMT

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

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) |



MENÙ CENA - AUTUNNO 2025

DSU

-

IMT

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 illinoinensis* (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

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

DSU
-
IMT