

MENÙ PRANZO - 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

DSU

IMT

1° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA MERLUZZO* E POMODORO (1-4-6) B CREMA DI CANNELLINI (1-6-10-11-13)	C SFORMATO DI FINOCCHI (1-3-6-7-8-11) D LIMANDA* CON OLIVE E POMODORI (2-4-12-14)	E BROCCOLI* AL VAPORE F RAPINI*
Martedì	A PASTA ALLA SANREMESE (1-6-7-9) B CREMA DI PORRI E PATATE* CON PASTA (1-3-7-9)	C HAMBURGER* (1-3-7-9) D GATEAUX DI PATATE* E FORMAGGIO (1-3-6-7)	E CECI (1-6-10-11-13) F CAROTE* LESSE
Mercoledì	A MINISTRONE* (1-6-9) B PASTA AGLIO OLIO E PEPERONCINO (1-6)	C SEPIE E BIETOLA* (2-4-12-14) D FALAFEL* (1-3-4-6-7-9)	E INSALATA DI LEGUMI (1-6-10-11-13) F FAGIOLINI* GRATINATI (1-3-6-7-8-9-12)
Giovedì	A CREMA DI ZUCCHINE* (1-3-7-9-10) B TAGLIATELLE* RUSTICHE (1-3-6-8)	C FRITTATA CON CIPOLLE (1-3-7) D BOCCONCINI DI POLLO AI FUNGHI* (12)	E PATATE FRITTE* (1-3-7) F MAIS*
Venerdì	A PAPPAL POMODORO (1-6-9-11-12) B FARRO CON SALMONE* E LIMONE (1-4-6-10-11-12)	C MERLUZZO* ALLE OLIVE (4-12) D TOMINO (7)	E PISELLI* (1-6-9) F PURÈ* (1-3-6-7)
Sabato	A RISOTTO ALLO ZAFFERANO (1-3-6-7-9-12) B ZUPPA DI LENTICCHIE (1-3-6-10-11-13)	C FUSI DI POLLO* ALLA PAPRIKA D TORTINO DI PATATE E FUNGHI* (1-3-6-7-12)	E VERDURE* AL FORNO (1-3-7-8) F POMODORI E BASILICO
Domenica	A PASSATO DI CAROTE* (1-3-6-7-9) B RAVIOLI AL SUGO DI PESCE* (1-3-6-7)	C SALMONE* CON OLIVE E POMODORINI (4-12) D POMODORI ALLA ROMANA (6)	E CARCIOFI F CAROTE* JULIENNE

MENÙ PRANZO - 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

2° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A CREMA DI ZUCCA (9) B PASTA SCORFANO* POMODORO E OLIVE (1-4-6)	C MERLUZZO* ALLA LIVORNESE (4-9) D SFORMATO DI BROCCOLI* (1-3-7)	E FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-12) F PISELLI* (1-6-9)
Martedì	A PASTA FUNGHI E PANNA* (1-6-7-12) B CREMA DI PISELLI (1-6-9)	C FRITTATA DI ZUCCHINE* E CIPOLLE (3-7) D SPEZZATINO DI TACCHINO* CON CAROTE E SEDANO	E CAVOLFIORE* (8) F CAROTE* LESSE
Mercoledì	A ZUPPA DI CECI (1-6-10-11-13) B SPAGHETTI ALLA LIVORNESE (1-2-4-6-9-12-14)	C TORTA SALATA CON BIETOLA* E RICOTTA (1-3-6-7) D SEPPIE* ALLA MEDITERRANEA (2-4-12-14)	E FAGIOLI CANNELLINI (1-3-6-10-11-13) F CIME DI RAPA* STUFATE (12)
Giovedì	A TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO (1-3-6-7) B FARRO DI FAGIOLI (1-3-6-10-11-13)	C VERDURE* RIPIENE VEGETARIANE D BRASATO DI MANZO* (7-9-12)	E MAIS* F PATATE ARROSTO* (1-3-7)
Venerdì	A COUS COUS SALMONE E ZUCCHINE* (1-3-4-6-9) B MINISTRONE* (1-6-9)	C POLPETTINE DI LENTICCHIE (1-6-10-11-13) D LIMANDA* ALLA PIZZAIOLA (4-7-9)	E PURÈ* (1-3-6-7) F CAROTE E SEDANO IN UMIDO* (9)
Sabato	A CREMA DI PISELLI (1-6-9) B RAVIOLI* RICOTTA E SPINACI AL POMODORO (1-3-6-7)	C FRITTATA CON CIPOLLE (3-7) D HAMBURGER DI MANZO* (1-3-7-9)	E CECI (1-6-10-11-13) F FAGIOLINI* AL POMODORO (1-3-6-7-8-9-12)
Domenica	A RISOTTO ALLA ZUCCA* (1-6-7) B PAPPALIA AL POMODORO (1-3-6-7-11)	C POLLO* ARROSTO D TOMINO (7)	E PATATE* ARROSTO (1-3-7) F MAIS* E POMODORI

MENÙ PRANZO - 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 PASTA AL RAGÙ DI PESCE* (1-2-4-6-7-12) B CREMA DI ZUCCHINE* (1-3-7-9-10)	C SALMONE* AL FORNO (1-4) D TORTA SALATA CON BIETOLA E RICOTTA (1-3-6-7)	E CAROTE* LESSE F CECI (1-6-10-11-13)
Martedì	A PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8) B PASSATO DI CAROTE* (9)	C SFORMATO DI FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-12) D ARISTA* ALLE MELE (12)	E BARBE ROSSE F PATATE LESSE* (1-3-7)
Mercoledì	A CREMA DI ZUCCA (1-3-7-9-10) B RISOTTO ALLE SEPIE* (2-4-6-7-14)	C POLPETTINE DI LENTICCHIE (1-3-10-11-13) D MERLUZZO* BURRO E ARANCE (4-7-12)	E BROCCOLI* F FINOCCHI CRUDI
Giovedì	A POLENTA AL RAGÙ* (1-3-7-9-12) B CREMA DI PISELLI* (1-6-9)	C UOVA AL POMODORO (3-9) D SALSICCIA* E CIPOLLE (9-12)	E PATATE ARROSTO* (1-3-7) F OLIVE E MAIS*
Venerdì	A SPAGHETTI ALLA LIVORNESE* (1-2-4-6-9-12-14) B MINISTRONE* (1-6-9)	C TORTA SALATA DI ZUCCHINE* (1-3-6-7) D SARDE BECCAFICO (1-4-8)	E CIME DI RAPA* STUFATE F FAGIOLI (1-3-6-10-11-13)
Sabato	A PASTA ALLE OLIVE (1-6) B PAPPALÀ AL POMODORO (1-6-9-11)	C HAMBURGER DI MANZO* (1-3-7-9) D TOMINO (7)	E INSALATA DI LEGUMI F PURÈ (1-3-6-7)
Domenica	A CREMA DI CAROTE* (9) B GNOCCHI AL SALMONE* (1-3-4-6-7)	C CROSTONE CON FAGIOLI ALLA MESSICANA (1-6-10-11-13) D SEPIE CON PISELLI* (1-6-9-14)	E LENTICCHIE (1-10-11-13) F BIETOLE*

MENÙ PRANZO - 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 CAROTE* (9) B ORZO CALDO CON VERDURE* (1-3-6-10-11-13)	C FRITTATA DI RICOTTA E PARMIGIANO (1-3-7) D ARISTA ALLA SENAPE* (10)	E BARBE ROSSE* F SPINACI*
Martedì	A CREMA DI BROCCOLI* (1-6-9-11-12) B PASTA ZUCCHINE E SALMONE (1-4-6-7-9)	C INSALATA CAPRESE (7) D FILETTO DI TROTA* ALLE CIPOLLE (4)	E POMODORI AL FORNO F FAGIOLI ALL'UCCELLETTA (1-3-6-7-10-11-13)
Mercoledì	A LASAGNE AL RAGÙ* (1-3-6-7-9) B CREMA DI CECI (1-3-6-9-10-11-13)	C ROSTICCIANA IN UMIDO* (12) D HUMUS CON PIADINA* (1-6-7-9-11-13)	E CIME DI RAPA* STUFATE (12) F CAROTE LESSE*
Giovedì	A CREMA DI ZUCCHINE* (1-3-7) B PASTA ALLA TRABACCOLARA* (1-4-6)	C ZUCCHINE RIPIENE VEGETARIANE* (7) D POLPETTE PATATE E TONNO* (3-4)	E PISELLI* (1-6-9) F TRIS DI VERDURE* LESSE
Venerdì	A RISOTTO AL POMODORO (1-6-9) B CREMA DI PISELLI* (1-6-9)	C TORTINO DI PATATE E SCAMORZA* (1-3-6-7) D TACCHINO* ARROSTO	E MAIS* F PATATE FRITTE* (1-3-7)
Sabato	A COUS COUS TOTANI E PISELLI* (1-2-3-4-6-9-12-14) B CREMA DI FINOCCHI* (1-2-3-4-6-7-9-14)	C CROSTONE CON FAGIOLI ALLA MESSICANA (1-3-6-9-11-13) D MERLUZZO* ALLA LIVORNESE (4-6-9-12)	E FAGIOLINI AL POMODORO* F BIETOLE*
Domenica	A CREMA DI PATATE* (1-3-6-7-9) B PASTA ALL'ARRABBIATA (1-6)	C PIZZA* (1-6-7) D SALSICCIA* AL FORNO (12)	E PATATE LESSE* (1-3-7) F LENTICCHIE (1-10-11-13)



MENÙ DSU PRANZO - 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)

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 DSU PRANZO - AUTUNNO 2025

DSU
-
IMT

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.