

1° SETTIMANA			
	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA PUTTANESCA* (1-4) B CREMA DI CECI	C MERLUZZO* POMODORO E ORIGANO (4-12) D FRITTATA DI CICORIA* (3-7)	E TRIS DI VERDURE* F LENTICCHIE (9)
Martedì	A PASTA ALLA SANREMESE (1-7-8-9) B CREMA DI CAROTE*	C BURGER* DI LENTICCHIE (1-9) D ARISTA (12)	E BARBABIETOLE* F PATATE ARROSTO*
Mercoledì	A PASTA AL TONNO (1-4) B PASSATO DI PISELLI*	C PETTO DI POLLO AL LIMONE (12) D TORTA SALATA DI ZUCCHINE* (1-3-7)	E PISELLI* F BROCCOLI* AL VAPORE
Giovedì	A PASTA ALL'AMATRICIANA (1) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C HAMBURGER* MANZO (1) D SFORNATO FINOCCHI* (1-3-7)	E FAGIOLINI* F CAVOLFIOR*
Venerdì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1) B CREMA DI CIPOLLE	C BURGER CAVOLFIOR* (1-3-7) D POLPETTE DI MANZO* ALLA SENAPE (10)	E CIPOLLINE* AL FORNO F POMODORI
Sabato	A PASTA FREDDA TRICOLORE (1-7-8) B PASSATO DI VERDURE* MISTE (9)	C POLPETTE* DI SOIA AL POMODORO (1-3-6-9) D INSALATA GRECA (7)	E CAROTE* LESSE F FAGIOLI CANNELLINI
Domenica	A PASTA BROCCOLI E ACCIUGHE* (1-4) B CREMA DI LEGUMI (9)	C PLATESSA* GRATINATA (1-4) D TORTINO CECI (3-7)	E BARBE ROSSE* F FAGIOLINI* PANGRATTATO (1)

MENÙ CENA PRIMAVERA 2026

Decorrenza

Dal 30/03/26 al 05/03/26; dal 27/04/2026 al 03/05/2026; dal 25/05/2026 al 31/05/2026;

2° SETTIMANA			
	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) B CREMA DI CIPOLLE	C BRESAOLA (12) D FRITTATA DI PATATE* (3-7)	E BIETOLA* F TRIS DI VERDURE* LESSE
Martedì	A PASTA AL SALMONE* (1-4-7-12) B CREMA DI LENTICCHIE (9)	C ROASTBEEF (12) D RICOTTA AL FORNO (7)	E BROCCOLI* F MAIS E OLIVE
Mercoledì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1) B CREMA DI CAROTE*	C CARPACCIO DI ARISTA CON POMODORI (12) D TORTA SALATA DI VERDURE* (1-3-7)	E CICORIA* F PATATE* ARROSTO
Giovedì	A PASTA AL RAGU' DI PESCE* (1-4-9-12) B CREMA DI VERDURE* (9)	C PLATESSA* AL PREZZEMOLO (4-12) D FETA CON OLIVE E PREZZEMOLO (7)	E FINOCCHI* LESSI F FAGIOLI
Venerdì	A PASTA AL FORNO (1-7-9) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C HAMBURGER* (1) D SFORNATO DI FINOCCHI* (1-3-7)	E ZUCCHINE* TRIFOLATE F CECI E POMODORI
Sabato	A FARRO FREDDO ALLE VERDURE CRUDE (1-4-7) B CREMA DI ZUCCHINE*	C TOMINI (7) D SPEZZATINO DI POLLO (9-12)	E CIPOLLE AL FORNO F SPINACI*
Domenica	A PASTA ALLA CARRETTIERA (1-9-12) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C FRITTATA DI SPINACI* (3-7) D MERLUZZO* AL LIMONE (4-12)	E TRIS DI VERDURE* F BARBEROSSE*

MENÙ CENA PRIMAVERA 2026

Decorrenza

Dal 06/04/26 al 12/10/26; dal 04/05/26 al 10/05/26; dal 01/06/26 al 07/06/26;

3° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLA PIZZAIOLA (1) B CREMA DI PISELLI*	C TONNO, CECI E FINOCCHI* (4) D TORTA SALATA CON CIPOLLE (1-3-7)	E ZUCCHINE* F PATATE ARROSTO*
Martedì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1) B CREMA DI LENTICCHIE (9)	C FUSI DI POLLO D BURGER DI PISELLI* (1)	E BROCCOLI* F FAGIOLINI*
Mercoledì	A PASTA AL POMODORO (1-9) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C POLPETTE DI PATATE* E LENTICCHIE (1-3-7) D SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE (12)	E MELANZANE* TRIFOLATE F INSALATA RADICCHIO E ARANCE
Giovedì	A PASTA ALLA SANREMESE (1-7-8-9) B CREMA DI ZUCCA*	C POLPETTE* DI CARNE AL POMODORO (9) D CAPRESE DI MELANZANE* (7)	E FAGIOLI F CAROTE*
Venerdì	A PASTA ALLA PUTTANESCA* (1-4) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C TROTA* OLIO E LIMONE (4-12) D FRITTATA DI PORRI* (3-7)	E CAVOLFIOR* F CECI
Sabato	A PASTA AL POMODORO (1-6-9) B CREMA DI VERDURE* (9)	C SPEZZATINO DI MANZO (9-12) D PIZZA* (1-7)	E BIETA* F CAROTE* JULIENNE
Domenica	A LASAGNE ALLE VERDURE* (1-7-9) B CREMA DI LENTICCHIE (9)	C FRITTATA DI BROCCOLI* (3-7) D FOCACCIA* ALLA SALSA TONNATA (1-4)	E LENTICCHIE (9) F SPINACI*

MENÙ CENA PRIMAVERA 2026

Decorrenza

Dal 13/04/26 al 19/04/26; dal 11/05/26 al 17/05/26; dal 08/06/26 al 14/06/26

4° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLE MELANZANE* (1) B CREMA DI FINOCCHI*	C POLLO ALLA CACCIATORA (9-12) D CAPRESE (7)	E PATATE* ARROSTO F RAPINI*
Martedì	A PASTA SCORFANO* E POMODORO (1-4-12) B PASSATO DI FAGIOLI (9)	C MERLUZZO* AL LIMONE (4-12) D TORTA SALATA DI BIETA E RICOTTA* (1-3-7)	E FAGIOLI F CAROTE* JULIENNE
Mercoledì	A PASTA INTEGRALE ALLA CONTADINA (1) B VELLUTATA DI VERDURE* (9)	C ALETTE DI POLLO* D INSALATA GRECA (7)	E CAVOLFIORRE* AL VAPORE F PATATE LESSE*
Giovedì	A CREMA DI CAROTE* B PASTA AL POMODORO (1-9)	C ROASTBEEF (12) D SFORMATO DI SPINACI* (1-3-7)	E FAGIOLINI* CON PANGRATTATO (1) F INSALATA DI FINOCCHI*
Venerdì	A PASTA ALLE OLIVE (1) B CREMA DI LENTICCHIE (9)	C SFORMATO DI FINOCCHI* (1-3-7) D SALSICCE (12)	E CECI F RAPINI*
Sabato	A PASTA AL TONNO* (1-4) B CREMA DI CECI	C POLPETTONE DI BROCCOLI E PATATE* (3-7) D TROTA* AL FORNO (4-12)	E BIETA* F TRIS DI VERDURE*
Domenica	A PASTA GRATINATA AL PESTO* (1-7-8) B CREMA DI LEGUMI (9)	C SFORMATO DI VERDURE* (1-3-7) D HAMBURGER* (1)	E PISELLI* F CIPOLLINE*



MENÙ CENA PRIMAVERA 2026

Decorrenza dal 23/03/2026 al 21/06/2026

DSU

-

IMT

ALTERNATIVE PREVISTE TUTTI I GIORNI

PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
<ul style="list-style-type: none">1 Pasta in Bianco (1-6)2 Pasta al Pomodoro (1-6-9)3 Riso in Bianco (6)4 Riso al Pomodoro (6-9)	<ul style="list-style-type: none">5 Insalatona con formaggio (4)6 Secondo freddo con sottaceti/sott'olio (3-4-8-10-12)	<ul style="list-style-type: none">7 Insalata mista	<ul style="list-style-type: none">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.



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.