

MENÙ CENA - ESTATE 2026

Decorrenza

Dal 22/06/26 al 28/06/26; dal 20/07/26 al 26/07/26; dal 17/08/26 al 23/08/26; dal 14/09/26 al 20/09/26

1° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLA SANREMESE (1-7-8-9) B CREMA DI CIPOLLE	C ARISTA D INSALATA GRECA (7)	E FAGIOLI F PATATE ARROSTO
Martedì	A RISO FREDDO (4-7-9) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C PROSCIUTTO DI TACCHINO D SFORMATO DI ZUCCHINE (1-3-7)	E POMODORI AL FORNO F CIME DI RAPA STUFATE
Mercoledì	A PASSATO DI VERDURE* (9) B PASTA ALL'ARRABBIATA (1-9)	C SPEZZATINO DI POLLO (9-12) D POLPETTE DI PISELLI* (1-3)	E INSALATA RUSSA (3-10) F LENTICCHIE (9)
Giovedì	A MINESTRA DI LEGUMI (1) B FARRO FREDDO TOTANI* E POMODORINI (1-14)	C TORTA SALATA DI VERDURE* (1-3-7) D PLATESSA* GRATINATA (1-4)	E FINOCCHI* LESSI F CECI
Venerdì	A PANZANELLA (1) B CREMA DI CECI	C SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA (1) D BURGER DI LEGUMI (1)	E ZUCCHINI TRIFOLATI F CICORIA ALL'AGLIO
Sabato	A CREMA DI LENTICCHIE (9) B FARRO POMODORO E MOZZARELLA (1-7)	C SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (1-7-12) D UOVA SODE (3)	E CAROTE* E SEDANO STUFATI (9) F GIARDINIERA (12)
Domenica	A PASTA SCORFANO E POMODORO (1-4-12) B PASSATO DI PISELLI*	C TROTA* AL PREZZEMOLO (4) D CROSTONE CON FAGIOLI E PEPERONI (1)	E PISELLI* F MAIS

In caso di allergie o intolleranze alimentari rivolgersi sempre al personale di sala che saprà fornire le corrette informazioni sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle preparazioni.

MENÙ CENA PRIMAVERA 2026

DSU

Decorrenza

Dal 29/06/26 al 05/07/26; dal 27/07/2026 al 02/07/2026; dal 24/08/2026 al 30/08/2026;

IMT

2° SETTIMANA			
	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A RISO FREDDO (4-7-9) B CREMA DI CIPOLLE	C ROASTBEEF D TORTA SALATA AI PEPERONI (1-3-7)	E BARBE ROSSE* F SPINACI*
Martedì	A PASTA AL MERLUZZO* (1-4) B CREMA DI CAROTE*	C PLATESSA* AL LIMONE (4) D SFORNATO DI FAGIOLINI* (1-3-7)	E BIETOLA F CETRIOLI
Mercoledì	A PASSATO DI CANNELLINI B ORZO FREDDO POMODORO E MOZZARELLA (1-7)	C SPEZZATINO DI POLLO ALLE OLIVE (1) D POLPETTONE PATATE* E RICOTTA (1-3-7)	E FINOCCHI* LESSI F CAROTE JULIENNE
Giovedì	A PASTA AL POMODORO E OLIVE* (1) B CREMA DI CECI*	C HUMMUS DI CANNELLINI CON PINZIMONIO (11) D FUSI DI POLLO ALLA DIAVOLA	E MELANZANE TRIFOLATE F FAGIOLI
Venerdì	A PASSATO DI VERDURE* (9) B PASTA GRATINATA ALLE VERDURE* (1-7)	C PIADINA AL PROSCIUTTO CRUDO* (1-3) D PIZZA* (1-3-7)	E POMODORI AL FORNO F PISELLI*
Sabato	A PASTA AL TONNO* (1-4) B CREMA DI PATATE*	C SCORFANO* GRATINATO (1-4) D POLPETTE DI PISELLI* (1-3)	E LENTICCHIE (9) F SPINACI*
Domenica	A PASTA AI BROCCOLI (1) B PASSATO DI LENTICCHIE (9)	C INSALATA CAPRESE (7) D BOCCONCINI DI TACCHINO AI FUNGHI* (12)	E CAROTE* LESSE F FINOCCHI* CRUDI

In caso di allergie o intolleranze alimentari rivolgersi sempre al personale di sala che saprà fornire le corrette informazioni sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle preparazioni.



MENÙ CENA PRIMAVERA 2026

DSU

Decorrenza

Dal 06/07/26 al 12/07/26; dal 03/08/26 al 09/08/26; dal 31/09/26 al 06/09/26;

IMT

3° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA AL TONNO* (1-4) B PASSATO DI LENTICCHIE (9)	C TROTA AL FORNO* (4) D INSALATA PRIMOSALE E VERDURE (7)	E ZUCCHINE TRIFOLATE F SPINACI*
Martedì	A PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO (1-9) B CREMA DI PATATE*	C HAMBURGER* DI MANZO D PIZZA* (1-7)	E POMODORI F FAGIOLINI*
Mercoledì	A PASTA ALLA PUTTANESCA (1) B CREMA DI PORRI	C PEPERONI RIPIENI VEGETARIANI (1-3-7) D ROASTBEEF	E CETRIOLI F BROCCOLI
Giovedì	A PASTA SPECK ZUCCHINE E PANNA (1-7) B PASSATO DI CIPOLLE	C BOCCONCINI DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA D BURGER DI LENTICCHIE* (1)	E PISELLI* F VERZA E CAROTE INSALATA
Venerdì	A PASTA AL SUGO DI PESCE* (1-4) B CREMA DI VERDURA (9)	C SALMONE* AL FORNO (4-12) D UOVA AL POMODORO (3-9)	E VERDURE* AL FORNO F RADICCHIO E ARANCE
Sabato	A PASTA ALLE OLIVE (1) B PASSATO DI LEGUMI*	C PIADINA* AL PROSCIUTTO DI TACCHINO (1) D FRITTATA (3-7)	E FAGIOLI F FINOCCHI* LESSI
Domenica	A FARRO FREDDO CON VERDURINE* (1) B CREMA DI FINOCCHI*	C FUSI DI POLLO ALLA PAPRIKA D BURGER* DI LEGUMI (1)	E CAVOLFIORE* F BARBE ROSSE

In caso di allergie o intolleranze alimentari rivolgersi sempre al personale di sala che saprà fornire le corrette informazioni sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle preparazioni.

MENÙ CENA PRIMAVERA 2026

Decorrenza

Dal 13/07/26 al 19/07/26; dal 10/08/26 al 16/08/26; dal 07/09/26 al 13/09/26

4° SETTIMANA			
	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA AL SALMONE* (1-4-7-12) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C PEPPERONI RIPIENI VEGETARIANI (1-3-7) D INSALATA DI TONNO E POMODORI (4)	E POMODORI AL FORNO F SPINACI*
Martedì	A PASTA ALLA PUTTANESCA (1) B CREMA DI ZUCCHINE	C FETA OLIVE CAPPERI E ORIGANO (7) D SALSICCE*	E CIPOLLINE IN AGRODOLCE (12) F CAROTE* JULIENNE
Mercoledì	A PASSATO DI CAROTE* B FARRO FREDDO POMODORO E MOZZARELLA (1-7)	C HAMBURGER* ALLA PIZZAIOLA (1-12) D TORTA SALATA CON SPINACI* (1-3-7)	E CETRIOLI F CECI
Giovedì	A PASTA ALLE MELANZANE* (1) B CREMA DI VERDURE* (9)	C COTOLETTA DI POLLO* (1-3) D UOVA SODE (3)	E INSALATA RUSSA (3-10) F PATATE ARROSTO*
Venerdì	A PASTA AL TONNO* (1-4) B PASSATO DI CIPOLLE	C PLATESSA AL LIMONE* (4) D POLPETTE DI PATATE* E SALVIA (1-3-7)	E CICORIA ALL'AGLIO F LENTICCHIE (9)
Sabato	A PASTA RICOTTA E POMODORO* (1-7-9) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C FOCACCIA COTTO E FORMAGGIO* (1-7) D PIZZA* MARGHERITA (1-7)	E FINOCCHI CRUDI* F FAGIOLINI*
Domenica	A ORZO FREDDO ALLE VERDURE* (1) B PASSATO DI PISELLI*	C ROSTICCIANA* D SFORMATO DI FAGIOLINI* (1-3-7)	E BIETOLA* F FINOCCHI LESSI*

In caso di allergie o intolleranze alimentari rivolgersi sempre al personale di sala che saprà fornire le corrette informazioni sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle preparazioni.



MENÙ CENA PRIMAVERA 2026

Decorrenza dal 22/06/2026 al 20/09/2026

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.



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.