

MENÙ CENA INVERNALE - 2025/2026

Decorrenza

Dal 22/12/25 al 28/12/25 - Dal 19/01/26 al 25/01/26 - Dal 16/02/26 al 22/02/26 - Dal 16/03/26 al 22/03/26

1° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLA PIZZAIOLA (1-6-7) B CREMA DI CECI (1-6-10-11-13)	C LIMANDA* ALLE VERDURE (4) D SFORMATO DI SPINACI* (1-3-6-7)	E BIETA* AL VAPORE F LENTICCHIE (1-6-10-11-13)
Martedì	A PASTA PEPERONI E PANNA (1-6-7) B CREMA DI CAROTE* (1-3-6-7)	C BURGER* DI LENTICCHIE (1-3-6-9) D HAMBURGER DI MANZO* (1-3-7-9)	E BARBABIETOLE F CICORIA*
Mercoledì	A PASTA AL POMODORO (1-6-9) B PASSATO DI PISELLI* (1-6-9)	C PLATESSA* AL LIMONE (4-12) D SFORMATO DI FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-12)	E PISELLI* (1-6-9) F BROCCOLI* AL VAPORE
Giovedì	A PASTA ALL'AMATRICIANA (1-6) B CREMA DI FAGIOLI (1-3-6-10-11-13)	C SALSICCIA D GOULASH DI LEGUMI CON CROSTONE (1-3-6-10-11-13)	E RAPE* SALTATE (1-3-7) F INSALATA CAROTE E VERZA (1-2-3-4-6-7-9-14)
Venerdì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1-6) B CREMA DI CIPOLLE (1-3-7-9-10)	C SGOMBRO* AL PREZZEMOLO (4) D TORTA SALATA DI BIETA* E RICOTTA (1-3-7)	E CIPOLLINE AL FORNO (1-6-9) F ZUCCA* AL FORNO (1-6-10-11-13)
Sabato	A PASTA ALLA SANREMESE (1-6-7-9) B PASSATO DI VERDURE* MISTE (1-6-9)	C FUSI DI POLLO (4-12) D GATEAU DI PATATE* (1-3-6-7)	E CAVOLFIOR* (8) F FAGIOLI CANNELLINI (1-6-10-11-13)
Domenica	A PASTA BROCCOLI E ACCIUGHE* (1-4-6) B CREMA DI LEGUMI (1-3-6-10-11-13)	C PLATESSA* GRATINATA (1-4) D RICOTTA AL FORNO (7)	E BARBE ROSSE F FAGIOLINI* AGLIO E PANGRATTATO (1-6-10-11-13)

MENÙ CENA INVERNALE - 2025/2026

DSU

Decorrenza

Dal 29/12/25 al 04/01/26 - Dal 26/01/26 al 01/03/26 - Dal 23/02/26 al 01/03/26

IMT

2° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLA PUTTANESCA (1-6) B CREMA DI FAGIOLI (1-3-6-7-10-11-13)	C TACCHINO AI PEPERONI D BURGER DI CECI (1-6-10-11-13)	E BIETOLA F TRIS DI VERDURE* LESSE
Martedì	A PASTA AL TONNO (1-4-6) B CREMA DI LEGUMI MISTI (1-3-6-7-10-11-13)	C TROTA* AL LIMONE (12) D TORTA SALATA DI VERDURE* (1-3-7)	E CAVOLFIORE* (8) F LENTICCHIE (1-6-10-11-13)
Mercoledì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1-6) B CREMA DI LENTICCHIE (1-3-6-7-10-11-13)	C INVOLTINI COTTO E FORMAGGIO (7) D FRITTATA DI CIPOLLA (3-7)	E MAIS E CAROTE JULIENNE F PATATE* ARROSTO (1-3-7)
Giovedì	A PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8) B CREMA DI VERDURE* (1-3-7-9-10)	C BURGER PATATE E SCORFANO* (1-3-4-7-9-12) D HAMBURGER* DI MANZO (1-3-7-9)	E FINOCCHI* LESSI (1-2-3-4-6-7-9-14) F FAGIOLI (1-6-10-11-13)
Venerdì	A PASTA SICILIANA (1-6) B CREMA DI FAGIOLI (1-6-10-11-13)	C PROSCIUTTO DI TACCHINO D SFORMATO DI FINOCCHI* (1-3-7)	E ZUCCHINE TRIFOLATE F CECI (1-6-10-11-13)
Sabato	A LASAGNE AL SALMONE* (1-3-4-6-7) B CREMA PORRI E PATATE* (1-3-7)	C FETA OLIVE, CAPPERI E ORIGANO (12) D MERLUZZO* E PREZZEMOLO (4)	E CIPOLLE AL FORNO F PATATE* LESSE (1-3-7)
Domenica	A PASTA AI FUNGHI* (1-6-12) B CREMA DI FAGIOLI (1-6-10-11-13)	C FRITTATA DI SPINACI* (1-3-7) D MAIALE ALLA PIZZAIOLA (9)	E TRIS DI VERDURE* F BARBE ROSSE



MENÙ CENA INVERNALE - 2025/2026

DSU

Decorrenza

Dal 05/01/26 al 11/01/26 - Dal 02/02/26 al 08/02/26 - Dal 02/03/26 al 08/03/26

IMT

3° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLA PIZZAIOLA (1-6-7) B CREMA DI CIPOLLE (1-3-6-10-11-13)	C PLATESSA* AL LIMONE (4-12) D TORTA SALATA CON CIPOLLE (1-3-6-7)	E BARBE ROSSE F PISELLI* (1-6-9)
Martedì	A PASTA TONNO E OLIVE NERE (1-4-6) B CREMA DI LENTICCHIE (1-3-6-10-11-13)	C FUSI DI POLLO (1-4) D BURGER DI PISELLI* (1-6-9-10)	E BROCCOLI* F FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-10)
Mercoledì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1-6) B CREMA DI FAGIOLI (1-6-10-11-13)	C POLPETTE DI PATATE* E FAGIOLI (1-3-6-7-10-11-13) D SGOMBRO* ALL'OLIO (4)	E MELANZANE TRIFOLATE F INSALATA RADICCHIO E ARANCE (12)
Giovedì	A PASTA ALLA SANREMESE (1-3-6-7-8) B CREMA DI ZUCCA* (1-3-7)	C POLPETTE* DI CARNE (1-3-7) D TORTINO DI VERDURE (1-3-6-7)	E FAGIOLI OLIO E ROSMARINO (1-6-10-11-13) F CAROTE* AL BURRO (7)
Venerdì	A PASTA ALLA PUTTANESCA (1-6) B CREMA DI CIPOLLE (1-3-7)	C TROTA* OLIO E LIMONE (4-12) D CAPRESE (7)	E CAVOLFIORE* (8) F CECI (1-6-10-11-13)
Sabato	A PASTA AL POMODORO (1-6-9) B CREMA DI VERDURE* (1-3-7-9-10)	C FOCACCIA* COTTO E FORMAGGIO (1-7) D PIZZA* (1-3-7)	E BIETA* F CAROTE*
Domenica	A LASAGNE ALLE VERDURE* (1-6-7-10-11-13) B CREMA DI LENTICCHIE (1-6-10-11-13)	C FRITTATA DI BROCCOLI (3-7) D MERLUZZO* AL PREZZEMOLO (4)	E PISELLI* (1-6-9) F SPINACI*

MENÙ CENA INVERNALE - 2025/2026

DSU

Decorrenza

-

Dal 12/01/26 al 18/01/26 - Dal 09/02/26 al 15/02/26 - Dal 09/03/26 al 15/03/26

IMT

4° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLE MELANZANE* (1-6) B CREMA DI FINOCCHI (1-3-7-9-10)	C VALDOSTANA* COTTO E FORMAGGIO (1-3-6-7) D BURGER DI PISELLI* (1-6-9)	E PATATE* ARROSTO (1-3-7) F BARBE ROSSE
Martedì	A PASTA SCORFANO* E POMODORO (1-4-6) B PASSATO DI FAGIOLI (1-6-10-11-13)	C LIMANDA* AL LIMONE (4-12) D GATEAU PATATE E FPRMAGGIO (1-3-7)	E FAGIOLI (1-6-10-11-13) F BIETA' AL VAPORE*
Mercoledì	A PASTA INTEGRALE IN CREMA DI PISELLI* (1-6-9) B VELLUTATA DI VERDURE* (1-3-7-9-10)	C ALETTE DI POLLO D FRITTATA DI RICOTTA (1-3-7)	E CAVOLFOIRE* AL VAPORE (8) F CECI (1-6-10-11-13)
Giovedì	A CREMA DI CAROTE (1-3-7-9-10) B PASTA AL POMODORO (1-6)	C PLATESSA* OLIO E LIMONE (4-12) D TORTINO DI ZUCCA* (1-3-7)	E FAGIOLINI* AGLIO E PANGRATTATO (1-3-6-7-8-9-12) F INSALATA DI FINOCCHI* (1-2-3-4-6-7-9-14)
Venerdì	A PASTA ALL'AMATRICIANA (1-6) B CREMA DI CECI* (1-6-10-11-13)	C TORTA SALATA DI PORRI* (1-3-7) D ARISTA	E CECI (1-6-10-11-13) F RAPINI*
Sabato	A PASTA AL TONNO* (1-4-6) B CREMA DI ZUCCA (1-3-7-9-10)	C POLPETTONE DI BROCCOLI E PATATE* (1-3-7) D TROTA* SALMONATA ALLE CIPOLLE (4)	E BIETA* F TRIS DI VERDURE*
Domenica	A PASTA GRATINATA AL PESTO* (1-3-6-7-8) B CREMA DI LEGUMI (1-3-6-10-11-13)	C SFORMATO DI ZUCCA* (1-3-6-7) D HAMBURGER* (1-3-7-8)	E PISELLI* (1-6-9) F CIPOLLINE



MENÙ CENA INVERNALE - 2025/2026

DSU

-

IMT

Decorrenza dal 22/12/2025 al 20/03/2026

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.

