

1° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA AL POMODORO (1-6-9) B CREMA DI CAROTE*	C POLLO AL LIMONE (1-12) D TORTA SALATA DI SPINACI* (1-3-7)	E BIETOLA* F CAROTE* LESSE
Martedì	A PASTA AL SALMONE* (1-4-7-12) B CREMA DI ZUCCHINE*	C CECI, TONNO E POMODORI (4) D PEPERONI RIPIENI VEGETARIANI* (1-7)	E PATATE PREZZEMOLATE* F FAGIOLINI*
Mercoledì	A RISOTTO AI PISELLI* (7-12) B PASSATO DI CIPOLLE E PATATE* (9)	C CARPACCIO DI ARISTA CON POMODORINI (12) D FRITTATA DI PATATE* (3-7)	E POMODORI AL FORNO F CAROTE* JULIENNE
Giovedì	A CREMA DI FINOCCHI* B SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (1)	C SEPIE E PISELLI* (12-14) D UOVA POMODORO E VERDURA* (3-9)	E SPINACI* ALLA PARTENOPEA F FINOCCHI CRUDI*
Venerdì	A LASAGNE* AL PESTO (1-7-8) B CREMA DI PORRI E PATATE*	C SALSICCIA E FAGIOLI (12) D SFORNATO DI FAGIOLINI* (1-3-7)	E PISELLI* F MAIS E OLIVE
Sabato	A FARRO TIEPIDO CON VERDURE* (1) B CREMA DI CECI	C SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE (12) D INSALATA GRECA (7)	E PATATINE FRITTE* F CECI
Domenica	A TORTELLINI* AL RAGU* (1-3-9-12) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C ROASTBEEF (12) D FAGIOLI ALLA MESSICANA CON CROSTONE (1)	E BROCCOLI* F POMODORI

MENÙ PRANZO 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 CREMA DI ZUCCA* B PASTA ALLA LIVORNESE* (1-4-12)	C TROTA* ALLE CIPOLLE (4-12) D INSALATA CAPRESE (7)	E PATATE ARROSTO* F FAGIOLINI*
Martedì	A GNOCCHI* AL POMODORO (1-9) B PASSATO DI CAROTE*	C TACCHINO AL CURRY (1-12) D POLPETTINE DI VERDURE* (1-3-7)	E LENTICCHIE (9) F SPINACI*
Mercoledì	A MINISTRONE* (9) B PASTA ALLA TRABACCOLARA* (1-4-12)	C TONNO, FAGIOLI E CIPOLLA (4) D TORTA SALATA BIETOLA E RICOTTA* (1-3-7)	E VERDURE* MISTE AL FORNO F CAROTE* PREZZEMOLATE
Giovedì	A PAPPAL POMODORO (1) B SPAGHETTI AL RAGU* (1-9-12)	C ARISTA (12) D SCAMORZA PANATA (1-3-7)	E PATATE FRITTE* F POMODORI
Venerdì	A RISOTTO ALLE ZUCCHINE* (7-12) B PASSATO DI LENTICCHIE (9)	C POLPETTE DI PATATE E PROSCIUTTO* (1-3-7) D FRITTATA DI RICOTTA (3-7)	E MAIS F RAPINI* STUFATI
Sabato	A CREMA DI CECI B GNOCCHI* ALLA ROMANA (1-7)	C FOCACCIA RIPIENA (1-3-7) D ZUCCHINE* RIPIENE VEGETARIANE (1-7)	E PURE** (1-7) F BROCCOLI*
Domenica	A PASSATO DI ZUCCHINE* B PASTA ALLE MELANZANE (1)	C MAIALE ALLA PIZZAIOLA (6-9) D SFORNATO DI BROCCOLI* (1-3-7)	E CAROTE* JULIENNE F FAGIOLI

MENÙ PRANZO 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 ALLE BARBEROSSE* (1-7-12) B CREMA DI CIPOLLE	C POLLO ARROSTO D POLPETTE DI SOIA* AL POMODORO (1-3-6-9)	E CAROTE E PISELLI* STUFATI F BIETOLA*
Martedì	A PASTA AL TONNO (1-4) B CREMA DI CECI*	C PLATESSA GRATINATA* (1-4-12) D SFORMATO DI FINOCCHI* (1-3-7)	E POMODORI F CECI
Mercoledì	A RAVIOLI* RICOTTA E SPINACI (1-3-7) B CREMA DI ZUCCHINE*	C SPEZZATINO DI MAIALE (9-12) D GOULASH LEGUMI CON CROSTONE (1-9)	E PATATE LESSE* F INSALATA DI VERZA E CAROTE*
Giovedì	A RISOTTO ALLE SEPPIE* (12-14) B CREMA DI CAROTE*	C CARPACCIO DI ARISTA CON POMODORINI (12) D UOVA AL POMODORO (3-9)	E SPINACI* F MAIS
Venerdì	A LASAGNE* ALLE LENTICCHIE (1-7-9) B PASSATO DI VERDURE* (9)	C ROSTICCIANA (12) D TORTA SALATA CON CICORIE* (1-3-7)	E PATATE ARROSTO* F FINOCCHI* CRUDI
Sabato	A SPAGHETTI AL LIMONE (1-12) B CREMA DI FAGIOLI (9)	C MERLUZZO ALLA LIVORNESE* (4) D TORTINO DI CECI (3-7)	E FAGIOLI F CAVOLFIORIE*
Domenica	A CRESPILLE* RICOTTA E SPINACI (1-3-7-9) B PASSATO DI PISELLI*	C FUSI DI POLLO D SFORMATO DI VERDURE* (1-3-7)	E INSALATA RUSSA* (3) F CIME DI RAPA*

MENÙ PRANZO 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 ALL'ARRABBIATA (1) B CREMA DI ZUCCA*	C BURGER PATATE E SCORFANO* (1-3-4) D FRITTATA DI CIPOLLE (3-7)	E INS. FAGIOLINI* E POMODORI F FINOCCHI* LESSI
Martedì	A PASTA AL PESTO (1-7-8) B CREMA DI PORRI E PATATE*	C SPEZZATINO DI POLLO (9-12) D SFORNATO DI FAGIOLINI* (1-3-7)	E CETRIOLI F BIETA*
Mercoledì	A SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO* (1) B MINISTRONE* (9)	C INS. SEPIE ARANCE E FINOCCHI* (12-14) D TORTA SALATA AI PEPERONI* (1-3-7)	E PISELLI E CAROTE STUFATE* F SPINACI*
Giovedì	A GNOCCHI AL RAGU** (1-9-12) B ZUPPA DI LENTICCHIE (9)	C POLLO ARROSTO D POLPETTE DI ZUCCHINE E PATATE* (1-3-7)	E PATATINE ARROSTO* F CAROTE* E MAIS
Venerdì	A COUS COUS LIMONE E TOTANI* (1-12-14) B ZUPPA DI CECI (9)	C TORTINO VEGANO FUNGHI E PATATE* (1) D ARISTA AL FORNO (12)	E BROCCOLI* F BARBEROSSE*
Sabato	A RISOTTO AL POMODORO (7-9-12) B CREMA DI CIPOLLE	C PROSCIUTTO DI TACCHINO (12) D PEPERONI* RIPIENI VEGETRIANI (1-7)	E PURE** (1-7) F FAGIOLINI* AL POMODORO
Domenica	A PASTA SCORFANO* E POMODORO PICCANTE (1-4-12) B ZUPPA DI CECI (9)	C VALDOSTANA* (1-7) D GATEUX DI PATATE* E FORM. (1-3-7)	E POMODORI F CICORIA*



MENÙ PRANZO PRIMAVERA 2026

DSU

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

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.