

MENÙ PRANZO - 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 COUS COUS CON VERDURE (1-9) B CREMA DI CANNELLINI	C POLLO* ARROSTO D INSALATA CAPRESE (7)	E CECI F SPINACI* LESSI
Martedì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1-9) B CREMA DI PISELLI*	C FALAFEL* (1-3-7) D SEPIE* IN INSALATA (4-14)	E CAROTE* LESSE F FAGIOLINI* GRATINATI (1-7)
Mercoledì	A MINISTRONE* (9) B RISOTTO ALLE ZUCCHINE (7-12)	C FETA AL FORNO (7) D ARROSTO DI MANZO (12)	E SPINACI* F POMODORI
Giovedì	A PAPPAL POMODORO (1) B PASTA FREDDA TONNO* E LIMONE (1-4-12)	C MERLUZZO* ALLA LIVORNESE (4) D CROCCHETTE* DI SPINACI E PARMIGIANO (1-3-7)	E CAROTE* E MAIS F PATATE FRITTE* (1-3-7)
Venerdì	A TAGLIATELLE AL RAGU' (1-3-6-9-12) B CREMA DI ZUCCHINE	C ARISTA IN Salsa VERDE (1-4) D FRITTATA DI CIPOLLA (3-7)	E PURE* (1-3-7) F CETRIOLI
Sabato	A ZUPPA DI LENTICCHIE (9) B RISOTTO AL POMODORO (7-9-12)	C GATEAU DI PATATE* E FORMAGGIO (1-3-7) D FUSI DI POLLO	E POMODORI E BASILICO F VERDURE* AL FORNO
Domenica	A PASTA PANNA E ZUCCHINE (1-7) B PASSATO DI CAROTE*	C POMODORI ALLA ROMANA (7-9) D BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY (7)	E CAROTE JULIENNE F BIETOLA

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 PRANZO - ESTATE 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 RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) B PASSATO DI FINOCCHI*	C SFORNATO DI ZUCCHINE (1-3-7) D INSALATA DI POLLO CON VERDURE*	E FAGIOLINI* F CECI
Martedì	A PASTA FREDDA CON PESTO E POMODORINI (1-7-8) B CREMA DI VERDURE* (9)	C ARROSTO DI TACCHINO (12) D FRITTATA DI PATATE* E CIPOLLE (3)	E PATATE E CAROTE LESSE* F PISELLI*
Mercoledì	A ZUPPA DI CECI B SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO (1)	C ROSTICCIANA* D POLPETTE ZUCCHINE E PATATE* (1-3-7)	E CAVOLFIORE MARINATO (12) F FAGIOLI CANNELLINI
Giovedì	A FARRO E FAGIOLI (1-9) B PASTA FREDDA CON VERDURE* (1)	C ARISTA ALLA SENAPE (10-12) D CECINA*	E PATATE ARROSTO* F INSALATA DI LEGUMI (9)
Venerdì	A COUS COUS SALMONE* E ZUCCHINE (1-4-12) B MINISTRONE* (9)	C POLPO E PATATE* (4-14) D ZUCCHINE RIPIENE VEGETARIANE (1-3-7)	E CAROTE* E SEDANO IN UMIDO (9) F OLIVE MAIS E POMODORI
Sabato	A RAVIOLI* RICOTTA E SPINACI AL POMODORO (1-3-7) B PASSATO DI CIPOLLE	C HAMBURGER* DI MANZO D FRITTATA DI SPINACI* (3-7)	E PURE* (1-3-7) F INSALATA DI FAGIOLINI*
Domenica	A GNOCCHI* AL PESTO (1-7-8) B CREMA DI PISELLI*	C POLLO* ARROSTO D TOMINI (7)	E POMODORI F PATATE ARROSTO*

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 PRANZO - ESTATE 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 CREMA DI ZUCCHINE B PASTA ALLA SANREMESE* (1-7-8-9)	C ARROSTO DI MAIALE (12) D POMODORI RIPIENI DI INSALATA RUSSA (3-10)	E CAROTE* PREZZEMOLATE F LENTICCHIE (9)
Martedì	A CREMA DI CAROTE* B RISO FREDDO (4-7-9)	C POLPETTE PATATE E MERLUZZO* (1-3-4) D FRITTATA DI RICOTTA E SPINACI* (3-7)	E PATATE LESSE* F MAIS
Mercoledì	A PASTA AL RAGU* (1-9-12) B CREMA DI CECI	C BOCCONCINI DI TACCHINO CON PISELLI* (9) D SFORMATO DI FAGIOLINI* (1-3-7)	E CECI E POMODORI F PURE* (1-7)
Giovedì	A PASTA FREDDA TONNO* E LIMONE (1-4) B ZUPPA DI LENTICCHIE (9)	C PLATESSA GRATINATA* AI CAPPERI (1-4) D POLPETTE DI VERDURE* (1-3-7)	E POMODORI F PATATE ARROSTO*
Venerdì	A MINISTRONE ESTIVO* (9) B PANZANELLA (1)	C INSALATA DI POLLO CON VERDURE* D TORTA SALATA DI PEPERONI* (1-3-7)	E FAGIOLI F SPINACI* ALLA PARTENOPEA
Sabato	A CREMA DI FAGIOLI (9) B SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO (1)	C SEPIE E PISELLI* (12-14) D INSALATA GRECA* (7)	E INSALATA DI LEGUMI (9) F CAROTE* LESSE
Domenica	A FARRO FREDDO CON VERDURINE* (1) B PASSATO DI VERDURE* (9)	C ROSTICCIANA* D CROSTONE CON FAGIOLI ALLA MESSICANA (1)	E PEPERONATA F BIETOLE

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 PRANZO - ESTATE 2026

DSU

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

IMT

4° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLE BARBABIETOLE* (1-7-12) B CREMA DI CAROTE*	C SPEZZATINO DI POLLO AL LIMONE (1-12) D FRITTATA DI ZUCCHINE (3-7)	E FAGIOLI F RUCOLA
Martedì	A PANZANELLA CROCCANTE (1-12) B PASSATO DI VERDURE* (9)	C ARISTA AI FINOCCHI* (12) D TOMINI (7)	E BIETOLA F PISELLI*
Mercoledì	A CREMA DI CECI B SPAGHETTI ALLA CALABRESE (1)	C MELANZANE ALLA PARMIGIANA (1-7-9) D TROTA* CON CIPOLLE (4)	E BARBE ROSSE F CAROTE* STUFATE
Giovedì	A PASTA PATATE E PROVOLA* (1-7) B CREMA DI ZUCCHINE	C ROASTBEEF D HUMMUS DI CECI CON PIADINA* (1-3-11)	E FAGIOLINI* AL POMODORO F TRIS DI VERDURE LESSE*
Venerdì	A GNOCCHI* AL LIMONE (1-7-12) B CREMA DI FINOCCHI* (12)	C TACCHINO ARROSTO (12) D INSALATA CAPRESE (7)	E MAIS F PATATE FRITTE (1-7)
Sabato	A PAPPAL POMODORO (1-9) B RISO FREDDO (4-7-9)	C SCALOPPINA DI POLLO ALLE ERBETTE (1) D BURGER DI ZUCCHINE (1-3-7)	E CAROTE LESSE* F OLIVE E POMODORI
Domenica	A PASTA ALLA TRABACCOLARA* (1-4-12) B CREMA DI PATATE*	C SALMONE* AL FORNO (4-12) D FRITTATA DI PATATE* (3-7)	E PISELLI* F PATATE LESSE*

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 PRANZO - ESTATE 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.