

MENÙ PRANZO 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

DSU

-

IMT

1° SETTIMANA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLE OLIVE (1-6) B CREMA DI LENTICCHIE (1-3-6-7-10-11-13)	C ARISTA AI FINOCCHI* (1-2-3-4-6-7-9-14) D SFORMATO DI VERDURE (1-3-6-7)	E SPINACI* F CAROTE LESSE*
Martedì	A PASTA AL TONNO (1-4-6) B CREMA DI ZUCCA* (1-3-7)	C POLPETTE PATATE E MERLUZZO* (1-3-4-7) D TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE* (1-3-7)	E CAVOLFIOR* (8) F FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-12)
Mercoledì	A POLENTA' AL RAGU' (9) B VELLUTATA DI LEGUMI MISTI (1-6-10-11-13)	C BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY D FRITTATA DI SPINACI* (1-3-7)	E PATATE ARROSTO* (1-3-7) F INSALATA RADICCHIO E ARANCE (12)
Giovedì	A FARRO IN CREMA DI FAGIOLI (1-3-6-10-11-13) B GNOCCHI* ALLA LIVORNESE (1-3-6-7)	C SEPIE E PISELLI* (1-4-6-9) D UOVA POMODORO E VERDURA (3)	E PURE** (1-3-7) F FINOCCHI* LESSI (1-2-3-4-6-7-9-14)
Venerdì	A RISOTTO ZUCCA* E FORMAGGIO (1-3-7-9-10) B CREMA DI PORRI E PATATE* (1-3-6-7)	C TRIPPA ALLA FIORENTINA (12) D PEPERONI RIPIENI VEGETARIANI (1-3-7)	E CAROTE E PISELLI* STUFATI (1-6-9) F CANNELLINI (1-6-10-11-13)
Sabato	A COUS COUS CON VERDURE (1-6) B CREMA DI CECI (1-6-10-11-13)	C SCORFANO* AL LIMONE (4-12) D PIZZA* (1-6-7)	E PATATINE FRITTE* (1-3-7) F MAIS
Domenica	A TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO (1-3-6-7) B CREMA DI FINOCCHI* (1-2-3-4-6-7-9-14)	C SPEZZATINO DI MANZO (9) D GOULASH DI BORLOTTI (1-6-10-11-13)	E BROCCOLI F CECI (1-6-10-11-13)

MENÙ PRANZO 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 CREMA DI ZUCCHINE (1-3-7-9-10) B COUS COUS DI VERDURE (1-6)	C LIMANDA* ALLA MEDITERRANEA (4) D FRITTATA DI PATATE* (1-3-7)	E FAGIOLI (1-6-10-11-13) F CAROTE PREZZEMOLATE*
Martedì	A PASTA AL RAGU* (1-6-9) B CREMA DI PISELLI* (1-6-9)	C SALSICCIE AL FORNO (3-7) D POLPETTINE DI VERDURE (1-3-6-9)	E LENTICCHIE* (1-6-10-11-13) F SPINACI*
Mercoledì	A PASSATO DI CAROTE* (1-3-7-9-10) B PASTA ALLA TRABACCOLARA* (1-4-6)	C MERLUZZO* ALL'ISOLANA (4) D TORTINO DI SPINACI* (1-3-6-7)	E PISELLI* (1-6-9) F CAROTE* BABY AL BURRO (7)
Giovedì	A ZUPPA TOSCANA (1-6-10-11-13) B RISOTTO AL POMODORO (9)	C ARISTA ALLE MELE (12) D CROCCHETTE PATATE, ZUCCA E SCAMORZA* (1-3-7)	E PURE** (1-3-7) F BIETOLA*
Venerdì	A PASTA INTEGRALE ALLE BARBEROSSE (1-6-10-11-13) B CREMA DI ZUCCA* (1-3-7-9-10)	C POLPETTONE DI TONNO (4-13) D CROSTONE RADICCHIO E TALEGGIO (1-7)	E FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-12) F CICORIA
Sabato	A CREMA DI CECI (1-6-10-11-13) B GNOCCHI* ALLA ROMANA (1-3-6-7)	C TACCHINO AI FUNGHI* (12) D TORTINO VEGANO PATATE E ZUCCHINE* (1-3-7)	E RAPINI STUFATI* F BROCCOLI*
Domenica	A VELLUTATA DI CAROTE E PATATE* (1-3-7) B PASTA ALLA LIVORNESE (1-6)	C TONNO (4) D SFORNATO DI BROCCOLI* (1-3-7)	E SPINACI* F FAGIOLI (1-6-10-11-13)

MENÙ PRANZO 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 CRESPELLE RICOTTA E SPINACI* (1-3-6-7-9) B ZUPPA DI LENTICCHIE (1-3-6-10-11-13)	C HAMBURGER* DI MANZO IN PIZZAIOLA (1-3-7-9) D FRITTATA ALLA CONTADINA (1-3-7)	E PATATE ARROSTO* (1-3-7) F INSALATA VERZA E CAROTE JULIENNE
Martedì	A PASTA TONNO E OLIVE NERE (1-4-6) B CREMA DI CECI* (1-3-6-7-10-11-13)	C LIMANDA* GRATINATA (1-4) D POLPETTE SOIA AL POMODORO (1-3-6-9)	E FAGIOLI (1-6-10-11-13) F CAROTE AL VAPORE*
Mercoledì	A TORTELLINI* IN BRODO (1-3-6-7) B PAPPAL POMODORO* (1-6)	C BOLLITO E Salsa VERDE (2-4-7-8-10-12) D GOULASH LEGUMI CON CROSTONE (1-6-10-11-13)	E PATATE LESSE* (1-3-7) F CIPOLLE AL FORNO
Giovedì	A PASTA TOTANI* E POMODORI PICCANTI (1-4-6) B CREMA DI CAROTE* (1-3-7-9-10)	C BOCCONCINI DI MERLUZZO* (4) D UOVA AL POMODORO (3)	E SPINACI* F MAIS*
Venerdì	A TAGLIATELLE AL RAGU BIANCO (1-6-9) B PASSATO DI VERDURE* (1-3-6-7-9-10)	C ROSTICCIANA (12) D TORTA SALATA CON CICORIE (1-3-6-7)	E PATATE SABBIOSE* (1-3-7) F FINOCCHI* CRUDI (1-2-3-4-6-7-9-14)
Sabato	A RISOTTO ALLO ZAFFERANO (1-3-7-9) B CREMA DI FAGIOLI (1-3-6-10-11-13)	C MERLUZZO ALLA LIVORNESE* (4) D TORTINO DI CECI (1-6-10-11-13)	E FAGIOLI (1-6-10-11-13) F BROCCOLI*
Domenica	A PASTA RICOTTA E NOCI (1-6-7-8) B PASSATO DI PISELLI* (1-6-10-11-13)	C POLLO AL CURRY D SFORNATO DI VERDURE* (1-3-6-7)	E TRIS DI VERDURE* F LENTICCHIE (1-6-10-11-13)

MENÙ PRANZO 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 LLE SEPIE E POMODORO* (1-4-6) B CREMA DI ZUCCA (1-3-7-9-10)	C POLPETTE PATATE E MERLUZZO* (1-3-4-7) D SFORMATO DI SPINACI* (1-3-7)	E FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-12) F FINOCCHI* LESSI (1-2-3-4-6-7-9-14)
Martedì	A PASTA AL PESTO* (1-3-6-7-8) B MINESTRA DI FARRO E FAGIOLI (1-6-10-11-13)	C ARROSTO MANZO D SCAMORZA PANATA CON VERDURINE (1-7)	E PURE** (1-3-7) F BIETA*
Mercoledì	A SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO* (1-6) B MINISTRONE* (1-3-7-9-10)	C SGOMBRO* AL LIMONE (4-12) D TORTA SALATA AI PEPERONI (1-3-7)	E PISELLI E CAROTE* STUFATE (1-6-9) F SPINACI* ALLA PARTENOPEA
Giovedì	A LASAGNE AL RAGU* DI LENTICCHIE (1-3-6-7-10-11-13) B ZUPPA VERZA E PATATE* (1-3-7)	C TACCHINO ALLA SALVIA* D FALEFEL* (1-6-10-11-13)	E PATATINE FRITTE* (1-3-7) F CIPOLLE AL FORNO
Venerdì	A GNOCCHI AL SALMONE* (1-3-4-6-7) B CREMA DI PORRI E PATATE* (1-3-6-7)	C TORTINO VEGANO FUNGHI* E PATATE* (1-3-7-12) D FILETTO DI PLATESSA* ALL'ISOLANA (4)	E BROCCOLI* F CAROTE E SEDANO STUFATE* (9)
Sabato	A ORZOTTO AL RADICCHIO E GORGONZOLA* (1-6-7) B CREMA DI CIPOLLE (1-3-7)	C POLLO ARROSTO D SFORMATO VEGETARIANO (1-3-7)	E PATATE ALLA PAPRIKA* (1-3-7) F OLIVE E MAIS
Domenica	A COUS COUS ALLE VERDURE* (1-6-10-11-13) B FARRO IN CREMA DI CECI (1-6-10-11-13)	C MERLUZZO* AL PREZZEMOLO (4) D POLPETTINE* VEGETARIANE (1-3-7)	E BIETOLINE AL VAPORE* F CICORIA ALL'AGLIO



MENÙ PRANZO 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.

