

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
01/04sett26 05/09ott26 29mar/02apr27 03/07mag27 07/11giu27	C14 Risotto alla parmigiana Hamburger Verdura Pane Frutta	L6 Pasta olio e grana Crocchetta di legumi Carote Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	U5 Pasta al pesto Frittata Zucchine al forno Pane Frutta	P7 Pasta alla crema di melanzane Plattessa gratinata Insalata mista Pane Frutta
07/11sett26 12/16ott26 05/09apr27 10/14mag27 14/18giu27	L2 Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	C8 Chicche di patate al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta	U10 Pasta integrale al pomodoro e basilico Flan di uovo e patate Verdura Pane Frutta	P5 Risotto giallo Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Pane Frutta	F11 Lasagnetta al pesto Pomodori Pane Frutta
14/18sett26 19/23ott26 12/16apr27 17/21mag27 21/25giu27	U2 Orzo estivo alle verdure Frittata Verdura Pane Frutta	P13 Pasta all'olio Pesce alla mediterranea Verdura Pane Frutta	C13 Polenta Arrosto di tacchino al forno Verdura Pane Frutta	L3 Risotto alla parmigiana Legumi in umido Carote julienne Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta
21/25sett26 26/30ott26 19/23apr27 24/28mag27 28-30giu27	F1 Ravioli di magro alla salvia Caprese (1/2 mozzarella/pomodori) Pane Frutta	U1 Riso all'inglese Rollata Carote Pane Frutta	P8 Pasta alla crema di melanzane Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine gratinate Pane Frutta	L11 Pasta al pesto Cannellini in umido/insalata Carote julienne Pane Frutta	C10 Gnocchetti sardi al ragù di verdure Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
28sett/02ott26 26/30apr27 31mag/04giu27	P9 Pennette al pesto Tonno Fagiolini Pane Frutta	F10 Gnocchi al pomodoro Latteria Fagiolini Pane Frutta	L3 Pasta all'olio Piselli Carote julienne Pane Frutta	C12 Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	U11 Pasta pasticciata Flan di uova e patate Spinaci Pane Frutta

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 09.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

MENÙ A TEMA ESTIVI*

- dal 26 al 30 Ottobre **Menù di Halloween**: Polenta del Calderone con Ragù stregato, Verdure mummificate, Pane, Dolcetto o scherzetto?
- dal 5 al 9 Aprile **Menù Inglese**: Riso all'inglese, Fish and chips, Insalata, Pane, Frutta.
- dal 10 al 14 Maggio **Menù Spagnolo**: Paella di pollo e tacchino, Pomodori, Pane e Frutta.
- dal 31 Maggio al 8 Giugno **Menù di Fine Anno**: Panino con hamburger e pomodoro, Patate, Gelato.

* Le date saranno stabilite nella settimana indicata



Per condire e cucinare è utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato



Pesce certificato MSC



Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana



Menù sostenibile, a ridotto impatto ambientale*



La cucina può variare la verdura prevista con altra verdura di stagione (no patate o legumi).



Viene servito pane a ridotto contenuto di sale



L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel ricettario consultabile nel plesso

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
09/13nov26 14/18dic26 18/22gen27 22/26feb27	U6 Pasta al pomodoro Frittata rustica Fagiolini Pane Frutta	P4 Passato di verdura con crostini Filetto di merluzzo dorato  Patate Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta 	L4 Pasta al pesto Lenticchie in umido Verdura Pane Frutta 	C3 Polenta Pollo al forno Gratin di verdure Pane Frutta
16/20nov26 21/25dic26 25/29gen27 01/05mar27	C12 Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	P13 Risotto giallo Tonno Spinaci Pane Frutta	L2 Pasta agli aromi Legumi in umido Gratin di verdure Pane Frutta 	U11 Passato di verdura con riso Flan uovo e patate Patate al forno Pane Frutta	F11 Pasta all'aurora Asiago Carote prezzemolate Pane Frutta
23/27nov26 28dic/01gen27 01/05feb27 08/12mar27	L2 Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido  Carote Pane Frutta	U3 Pasta integrale al pomodoro e basilico Frittata Spinaci Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta 	C6 MENÙ KMO FIL CORTA Polenta Coscia di pollo al forno Erbette Pane Frutta	P7 Risotto alle verdure Platessa al forno  Fagiolini Pane Frutta
30nov/04dic26 04/08gen27 08/12feb27 15/19mar27	F1 Ravioli di magro alla salvia Mozzarella Verdure gratinate Pane Frutta	L11 Pasta all'olio evo Piselli  Carote julienne Pane Frutta	C6 Chicche al pomodoro Arrosto di tacchino Verdura Pane Frutta	P13 Vellutata con mix di cereali Filetto di merluzzo dorato  Patate Pane Frutta	U6 Risotto alla zucca Rollata/Frittata Verdura Pane Frutta
02/06nov26 07/11dic26 11/15gen27 15/19feb27 22/26mar27	C14 Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette di carne Erbette Pane Frutta	U6 Minestra di riso e patate Crocchette d'uovo Broccoletti Pane Frutta	P3 Risotto alle verdure Platessa al forno  Spinaci Pane Frutta	F3 Pasta ricotta e pomodoro Latteria Gratin di verdure Pane Frutta	L2 Pasta al pesto Crocchetta di legumi  Verdura Pane Frutta

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 09.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

MENÙ A TEMA INVERNALI*

- dal 16 al 20 Novembre **Menù Tirolese**: Risotto trentino, Rosticciata di pollo con verdure e patate, Pane, Frutta.
- dal 14 al 18 Dicembre **Menù di Natale**: Polenta, Arrosto, Verdura, Pane, Dolce Natalizio.
- dal 18 al 22 Gennaio **Menù Indiano**: Riso basmati, Pollo agli aromi, Verdure gratinate, Pane, Frutta.
- dal 1 al 5 Febbraio **Menù di Carnevale**: Pasta pasticciata, Polpette, Insalata arcobaleno, Pane, Chiacchiere.
- dal 15 al 19 Marzo **Menù di Pasqua**: Pasta alla Portofino, Cotoletta, Insalata mista, Pane, Dolce Pasquale

* Le date saranno stabilite nella settimana indicata



Per condire e cucinare è utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato



Pesce certificato MSC



Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana



Menù sostenibile, a ridotto impatto ambientale*



La cucina può variare la verdura prevista con altra verdura di stagione (no patate o legumi).



Viene servito pane a ridotto contenuto di sale



L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel ricettario consultabile nel plesso