


















	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
01/05sett25 06/10ott25  04/08mag26 08/12giu26	<b>C14</b> Risotto giallo Hamburger Verdura Pane Frutta	<b>L6</b> Pasta olio e grana Crocchetta di legumi Pomodori Pane Frutta 	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta 	<b>U5</b> Pasta al pesto Frittata Carote julienne Pane Frutta	<b>P7</b> Chicche di patate al pomodoro Bastoncini di pesce Insalata mista Pane Frutta
08/12sett25 13/17ott25  06/10apr26 11/15mag26 15/19giu26	<b>L2</b> Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta 	<b>F11</b> Pasta al pesto Mozzarella Pomodori Pane Frutta	<b>U10</b> Pasta integrale al pomodoro e basilico Uovo sodo Verdura Pane Frutta	<b>C8</b> Pasta alla crema di melanzane Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta	<b>P5</b> Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Pane Frutta 
15/19sett25 20/24ott25  13/17apr26 18/22mag26 22/26giu26	<b>U2</b> Pasta al pomodoro Frittata Verdura Pane Frutta	<b>P13</b> Pasta all'olio Platessa gratinata Verdura Pane Frutta 	<b>C13</b> Orzotto pomodoro Bocconcini di tacchino al forno Verdura Pane Frutta	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta 	<b>L3</b> Pasta all'olio evo e grana Burger di legumi Carote julienne Pane Frutta 
22/26sett25 27/31ott25  20/24apr26 25/29mag26 29-30giu26	<b>F10</b> Gnocchi al pomodoro Latteria Fagiolini Pane Frutta	<b>P8</b> Pasta alla crema di melanzane Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine gratinate Pane Frutta 	<b>U1</b> Risotto giallo Rollata/Uovo sodo Carote Pane Frutta	<b>L11</b> Pasta al pesto Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta 	<b>C10</b> Gnocchetti sardi al ragù di verdure Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
29sett/03ott25  27apr/01mag26 01/05giu26	<b>P9</b> Pennette al pesto Tonno Fagiolini Pane Frutta	<b>F1</b> Ravioli di magro alla salvia Caprese (1/2 mozzarella/pomodori) Pane Frutta	<b>L3</b> Riso all'inglese Piselli Carote prezzemolate Pane Frutta 	<b>C12</b> Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	<b>U11</b> Pasta pasticciata Sformato di uova e patate Spinaci Pane Frutta













-  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

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 09.00, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADEBITATI

#### MENÙ A TEMA\*

- dal 27 al 31 Ottobre **Menù di Halloween**: Polenta, Polpette al sugo, Verdure mummificate, Pane, Dolcetto o scherzetto?
- dal 4 al 8 Maggio **Menù Siciliano**: Pasta alla norma, Bocconcini di pollo al limone, Verdure, Pane e Frutta.
- dal 1 al 8 Giugno **Menù di Fine Anno**: Panino con cotoletta di pollo, Patate, Gelato.

\* Le date saranno stabilite nella settimana indicata

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
10/14nov25 15/19dic25 19/23gen26 23/27feb26 30mar/03apr26	<b>U6</b> Pasta al pomodoro Frittata rustica/Uovo sodo Fagiolini Pane Frutta	<b>P4</b> Passato di verdura con crostini Filetto di merluzzo dorato  Patate Pane Frutta	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta 	<b>L4</b> Pasta al pesto Lenticchie in umido Verdura Pane Frutta 	<b>C3</b> Polenta Pollo al forno Gratin di verdure Pane Frutta
17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26	<b>P13</b> Farrotto al pomodoro Tonno Spinaci Pane Frutta	<b>C12</b> Lasagne Insalata Pane Frutta	<b>F11</b> Passato di verdura con pasta Asiago Patate al forno Pane Frutta	<b>U11</b> Pasta all'aurora Sfornato uovo e patate Carote prezzemolate Pane Frutta	<b>L2</b> Pasta agli aromi Burger di legumi Gratin di verdure Pane Frutta 
24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	<b>L2</b> Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido  Carote Pane Frutta	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione)  Insalata Pane Frutta	<b>U3</b> Pasta integrale al pomodoro e basilico Frittata/Uovo sodo Spinaci Pane Frutta	<b>C6 MENÙ KMO FIL CORTA</b> Polenta Coscia di pollo al forno Erbette Pane Frutta	<b>P7</b> Risotto alle verdure Platessa al forno  Fagiolini Pane Frutta
01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26	<b>F1</b> Ravioli di magro alla salvia Primosale Verdure gratinate Pane Frutta	<b>L11</b> Risotto alla parmigiana Crocchetta di legumi Carote julienne  Pane Frutta	<b>P13</b> Vellutata con mix di cereali Filetto di merluzzo dorato  Patate Pane Frutta	<b>C6</b> Chicche al pomodoro Arrosto/bocconcini di lonza Verdura Pane Frutta	<b>U6</b> Pasta al pesto Rollata/Frittata Verdura Pane Frutta
03/07nov25 08/12dic25 12/16gen26 16/20feb26 23/27mar26	<b>C14</b> Pasta all'olio Polpette di carne Erbette Pane Frutta	<b>P3</b> Minestra di riso e patate Bastoncini di pesce Spinaci Pane Frutta	<b>F3</b> Pasta ricotta e pomodoro Latteria Gratin di verdure Pane Frutta	<b>U6</b> Risotto giallo Crocchette d'uovo Broccoletti Pane Frutta	<b>L2</b> Pasta all'olio evo Piselli Verdura Pane Frutta 



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

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 09.00, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

**MENÙ A TEMA\***

- dal 17 al 21 Novembre **Menù Bergamasco**: Polenta, Brasato, Verdura, Pane, Frutta.
- dal 15 al 19 Dicembre **Menù di Natale**: Pasta all'aurora, Arrosto, Patate arrosto, Pane, Dolce Natalizio.
- dal 19 al 23 Gennaio **Menù Inglese fish&chips**: Riso agli aromi, Merluzzo panato, Patate arrosto, Pane, Frutta.
- dal 9 al 13 Febbraio **Menù di Carnevale**: Penne allo zafferano, Spiedino, Insalata arcobaleno, Pane, Chiacchiere.
- dal 25 Marzo al 1° Aprile **Menù di Pasqua**: Strozzapreti alla Portofino, Uovo sodo, Insalata mista, Pane, Dolce Pasquale

\* Le date saranno stabilite nella settimana indicata