



























	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana	5ª settimana	6ª settimana	7ª settimana	8ª settimana
	03/11/25 - 23/02/2026	10/11/25 - 02/03/2026	17/11/25 - 12/01/2026 - 09/03/2026	24/11/25 - 19/01/2026 - 16/03/2026	01/12/25 - 26/01/2026 - 23/03/2026	08/12/25 (festivo) - 02/02/2026 - 30/03/2026	15/12/25 - 09/02/2026	22/12/25 - 16/02/2026
Lunedì	Lasagne al pesto Grana Padano DOP Fagiolini al vapore Pane Frutta	Riso allo zafferano Omelette al prosciutto Cavolo cappuccio Pane Frutta 	Tortelli di carne al ragù Grana Padano DOP Broccoli al vapore Pane Frutta 	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Pane Frutta 	Pasta al ragù di lenticchie rosse Petto di pollo panato Carote filangee Pane Frutta	Passato di verdura con riso integrale Pizza Yogurt 	Passato di legumi con farro Affettato di tacchino Fagiolini Pane Frutta	Pasta alla pizzaiola Arista al forno Spinaci al vapore Pane Frutta 
	04/11/25 - 24/02/2026	11/11/25 - 03/03/2026	18/11/25 - 13/01/2026 - 10/03/2026	25/11/25 - 20/01/2026 - 17/03/2026	02/12/25 - 27/01/2026 - 24/03/2026	09/12/25 - 03/02/2026 - 31/03/2026	16/12/25 - 10/02/2026	23/12/25 - 17/02/2026
Martedì	Minestra di ceci con orzo Cosce di pollo arrosto Insalata Pane Frutta 	Pasta integrale al pesto Robiola Spinaci al vapore Pane Frutta	Riso all'olio extravergine Hamburger di manzo Misto bicolore al vapore Pane Yogurt 	Matufi Bocconcini di pollo al limone Carote filangee Pane Frutta	Vellutata di verdure con miglio Bastoncini di merluzzo Pisellini Pane Frutta 	Gnocchi al pomodoro Omelette agli spinaci Carote stufate in bianco Pane Frutta	Tortelli di carne al ragù Grana Padano DOP Broccoli e carote al vapore Pane Dessert	Pasta al salmone Tortino di legumi Carote filangee Pane Frutta 
	05/11/25 - 25/02/2026	12/11/25 - 07/01/2026 (riapertura festività natalizie)- 04/03/2026	19/11/25 - 14/01/2026 - 11/03/2026	26/11/25 - 21/01/2026 - 18/03/2026	03/12/25 - 28/01/2026 - 25/03/2026	10/12/25 - 04/02/2026 - 01/04/2026	17/12/25 Menù Natale - 11/02/2026	18/02/2026
Mercoledì	Fusilli di Hulk Bastoncini di merluzzo Fagioli cannellini Pane Frutta	Passato di verdura con miglio Bocconcini di pollo all'arancia Finocchi in insalata Pane Dessert 	Pasta al salmone Omelette al formaggio Spinaci all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso integrale Pizza Yogurt 	Lasagne al pomodoro Robiola Insalata di cavolo cappuccio e carote Pane Frutta	Pasta al burro Prosciutto cotto/crudo Finocchi in insalata Pane Frutta 	Riso all'olio extravergine Tortino di legumi Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Insalata Pane Frutta 
	06/11/25 - 26/02/2026	13/11/25 - 08/01/2026 - 05/03/2026	20/11/25 - 15/01/2026 - 12/03/2026	27/11/25 - 22/01/2026 - 19/03/2026	04/12/25 - 29/01/2026 - 26/03/2026	11/12/25 - 05/02/2026	18/12/25 - 12/02/2026	19/02/2026
Giovedì	Pasta della Pantera Rosa Prosciutto cotto Verdure al forno (patate, carote, finocchi) Pane Dessert 	Gnocchi al pomodoro Affettato di tacchino Misto bicolore al vapore Pane Frutta	Vellutata di verdure con farro Petto di pollo panato Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Scorfano all'isolana Insalata rosso-verde Pane Frutta	Riso al pomodoro Hamburger di manzo Insalata Pane Frutta 	Pasta all'olio extravergine Arrosto di vitella Purè di patate Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Bocconcini di tacchino all'arancia Pisellini Pane Frutta 	Passato di verdura con riso integrale Pizza Yogurt 
	07/11/25 - 27/02/2026	14/11/25 - 09/01/2026 - 06/03/2026	21/11/25 - 16/01/2026 - 13/03/2026	28/11/25 - 23/01/2026 - 20/03/2026	05/12/25 - 30/01/2026 - 27/03/2026	12/12/25 - 06/02/2026	19/12/25 - 13/02/2026	20/02/2026
Venerdì	Pasta all'olio extravergine Stornato di verdura Pisellini Pane Frutta	Riso all'olio extravergine Filetto di platessa gratinata Ceci Pane Frutta 	Pasta integrale al pesto Tortino di legumi Carote filangee Pane Frutta	Riso alla zucca Fagioli al pomodoro Misto bicolore al vapore Pane Frutta 	Pasta all'olio extravergine Omelette con patate Spinaci Pane Dessert	Pasta ai filetti di trota Stracchino Fagiolini Pane Frutta 	Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinato Fagioli cannellini Pane Frutta	Ravioli burro e salvia Pecorino Finocchi in insalata Pane Frutta 

FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI: **biologici 100%** 
 (no 5 gamma, piselli/fagiolini/spinaci/bietola gelo, frutta non di stagione autorizzata solo per il mese di maggio)
 UOVA: **biologiche 100%** 
 CARNE BOVINA: **biologica 100%** 
 CARNE SUINA: **biologica 10%**
 CARNE AVICOLA: **biologica 20%**, il quantitativo restante allevato senza antibiotici, rurale in libertà
 PRODOTTI ITTICI: gelo, origine zona FAO 27 o FAO 37
 PRODOTTI ITTICI ACQUA DOLCE: da allevamento a valle

SALUMI E FORMAGGI: **biologici**, DOP o IGP 30%; salumi privi di polifosfati e glutammato monosodico
 LATTE E YOGURT: **biologici 100%** 
 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: **biologico 100%** 
 PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO: **biologici 100%** 
 SUCCHI DI FRUTTA o NETTARI DI FRUTTA: **biologici 100%** contenuti naturalmente zuccheri 
 ACQUA: di rete salvo situazioni particolari
 PASTA, RISO, ORZO, MIGLIO, CEREALI TUTTI COMPRESO PANE E FARINE: **biologici 100%** 
 FARRO: IGP

PARMIGIANO REGGIANO: 24 mesi
 GENERALE: no OGM, glutammato monosodico, olio di palma, sciroppo di glucosio/saccarosio SALE: sale iodato
 MENU' NATALE: mercoledì 17 Dicembre. Il pandoro verrà somministrato in base al giorno di rientro dal 17 al 23 dicembre.
 CARNEVALE: chiacchiere somministrate giovedì grasso
 PASQUA: colomba nella settimana dal 25/03/2026 al 01/04/2026 in base ai giorni di rientro

- Preparazione realizzata con prodotti biologici con aggiunta di parmigiano reggiano 24 mesi e sale iodato
- Preparazione realizzata con prodotti biologici o biologici con aggiunta di sale iodato