


















	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
01/05sett25 06/10ott25 04/08mag26 08/12giu26	C14 Risotto giallo Hamburger Verdura Pane Frutta	L6 Pasta olio e grana Crocchetta di legumi Pomodori Pane Frutta 	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta 	U5 Pasta al pesto Frittata Zucchine al forno Pane Frutta	P7 Chicche di patate al pomodoro Bastoncini di pesce Insalata mista Pane Frutta
08/12sett25 13/17ott25 06/10apr26 11/15mag26 15/19giu26	L2 Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta 	C8 Pasta alla crema di melanzane Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta	U10 Pasta integrale al pomodoro e basilico Uovo sodo Verdura Pane Frutta	P5 Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo dorato al forno  Spinaci Pane Frutta	F11 Lasagnetta al pesto Pomodori Pane Frutta
15/19sett25 20/24ott25 13/17apr26 18/22mag26 22/26giu26	U2 Pasta al pomodoro Frittata Verdura Pane Frutta	P13 Pasta all'olio Platessa gratinata Verdura Pane Frutta 	C13 Orzotto pomodoro Arrosto di tacchino al forno Verdura Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.)  Fagiolini Pane Frutta	L3 Pasta all'olio evo e grana Burger di legumi Carote julienne Pane Frutta 
22/26sett25 27/31ott25 20/24apr26 25/29mag26 29-30giu26	F10 Gnocchi al pomodoro Latteria Fagiolini Pane Frutta	U1 Risotto giallo Rollata Carote Pane Frutta	P8 Pasta alla crema di melanzane Filetto di merluzzo dorato al forno  Zucchine gratinate Pane Frutta	L11 Pasta al pesto Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta 	C10 Gnocchetti sardi al ragù di verdure Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26	P9 Pennette al pesto Tonno Fagiolini Pane Frutta	F1 Ravioli di magro alla salvia Caprese (1/2 mozzarella/pomodori) Pane Frutta	L3 Riso all'inglese Piselli Carote prezzemolate Pane Frutta 	C12 Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	U11 Pasta pasticciata Flan 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 09.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI


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	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
17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26	P13 Farrotto giallo Tonno Spinaci Pane Frutta	C12 Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	L2 Pasta agli aromi Burger di legumi  Gratin di verdure Pane Frutta	U11 Pasta all'aurora Flan uovo e patate Carote prezzemolate Pane Frutta	F11 Passato di verdura con pasta Asiago Patate al forno Pane Frutta
24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	L2 Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido  Verdura Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione)  Insalata Pane Frutta	U3 Pasta integrale al pomodoro e basilico Frittata Spinaci 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
01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26	F1 Ravioli di magro alla salvia Primosale Verdure gratinate Pane Frutta	L11 Risotto alla parmigiana Crocchetta di legumi  Carote julienne Pane Frutta	C6 Chicche al pomodoro Arrosto di lonza Verdura Pane Frutta	P13 Vellutata con mix di cereali  Filetto di merluzzo dorato Patate Pane Frutta	U6 Pasta al pesto Rollata Verdura Pane Frutta
03/07nov25 08/12dic25 12/16gen26 16/20feb26 23/27mar26	C14 Pasta all'olio Polpette di carne Erbette Pane Frutta	U6 Risotto giallo Crocchette d'uovo Broccoletti Pane Frutta	P3 Minestra di riso e patate Bastoncini di pesce Spinaci Pane Frutta	F3 Pasta ricotta e pomodoro Latteria Gratin di verdure Pane Frutta	L2 Pasta all'olio evo  Piselli Verdura Pane Frutta

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



-  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

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

* Per cibi a basso impatto ambientale s'intendono quelli che, per loro natura, richiedono uno scarso impiego di acqua e fertilizzanti, hanno emissioni contenute di gas serra e svolgono una funzione benefica sui terreni tutelando la fertilità dei suoli