

MENÙ ESTATE 2025 - SETTIMANA 1

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto primavera	Minestrina	Tagliatelle ai funghi	Gnocchetti verdi al pomodoro	Pasta al pomodoro	Passato di legumi e verdura	Crespelle ai funghi
Secondo piatto	Mozzarella con salsa	Polenta e formaggio	Uova strapazzate	Legumi in umido	Formaggio	Pizza (no prosciutto)	Veggie burger
Contorno	Pomodori	Carote al burro	Finocchi all'olio	Pomodori	Cavolfiori gratinati	Zucchine trifolate	Patate al forno
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
CENA							
Primo piatto	Pastina in brodo	Minestrone alla toscana	Minestrone	Crema di ceci al rosmarino	Crema di zucca con pastina	Pasta al pesto	Passato di verdure con riso
Secondo piatto	Patate formaggio e olive	Veggie burger	Legumi in padella	Formaggio	Tortino di carote	Formaggio	Primo sale con olive
Contorno	Piselli al pomodoro	Insalata di patate e olive	Zucchine alla menta	Contorno grigliato	Fagiolini	Melanzane al funghetto	Spinaci all'olio
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
NOTE							
ESCLUDERE PRODOTTI A BASE DI CARNE E PESCE E LORO DERIVATI							

MENÙ ESTATE 2025- SETTIMANA 2

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto con asparagi	Minestrina	Tagliatelle all'olio	Gnocchi alla sorrentina	Penne zucchine e scamorza	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pomodoro
Secondo piatto	Veggie burger	Polenta e formaggio	Uova strapazzate	Veggie burger	Tilapia mantecata alla vicentina	Formaggio	Formaggio
Contorno	Carote all'olio	Insalata di fagiolini e olive	Tris di verdure	Bieta agli aromi	Fagiolini prezzemolati	Caponata	Zucchine gratinate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
CENA							
Primo piatto	Pastina in brodo	Vellutata di zucca	Minestra di piselli e sedano	Crema di asparagi con pastina	Minestra estiva di zucchine, patate e pomodori	Minestra di riso e porri	Zuppa di farro alla lucchese
Secondo piatto	Formaggio fresco (ricotta, crescenza)	Legumi in padella	Formaggio	Formaggio	Frittata all'erba cipollina ed emmenthal	Formaggio	Mozzarella
Contorno	Verdure grigliate	Patate e cipolle a fette stufate	Zucchine grigliate	Carote gratinate	Spinaci all'olio	Patate al forno	Pomodori
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
NOTE							
ESCLUDERE PRODOTTI A BASE DI CARNE E PESCE E LORO DERIVATI							

MENÙ ESTATE 2025- SETTIMANA 3

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto ai formaggi	Minestrina	Tagliatelle al pomodoro	Gnocchi al burro	Pasta al pomodoro	Vellutata di zucchine	Crespelle ricotta e spinaci
Secondo piatto	Formaggio	Polenta e formaggio	Uova sode e fagiolini	Uova sode al pomodoro	Formaggio	Pizza (no prosciutto)	Veggie burger
Contorno	Cavolfiori gratinati	Tris di verdure	Pomodori	Biete aglio e olio	Zucchine gratinate	Melanzane menta, aglio origano aceto	Peperonata
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
CENA							
Primo piatto	Minestrone	Vellutata di patate	Crema di ceci al rosmarino	Pastina in brodo	Zuppa di sedano e carote	Tagliatelle al pomodoro	Minestra estiva zucchine patate pomodori
Secondo piatto	Uova strapazzate	Legumi in padella	Parmigiana di zucchine NO prosciutto	Veggie burger	Formaggio fresco (ricotta, crescenza)	Legumi in padella	Primo sale alla ligure
Contorno	Verdura grigliata	Spinaci al grana	Verdure al forno	Carote al prezzemolo	Fagiolini all'olio	Finocchi al gratin	Pomodori
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
NOTE							
ESCLUDERE PRODOTTI A BASE DI CARNE E PESCE E LORO DERIVATI							

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.

MENÙ ESTATE 2025- SETTIMANA 4

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Riso all'olio	Minestrina	Tagliatelle al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Pasta alla ligure (pesto, patate e fagiolini)	Pasta alla sorrentina	Tortelli di zucca
Secondo piatto	Formaggio	Polenta e gorgonzola	Veggie burger	Uova sode	Legumi in padella	Veggie burger	Formaggio
Contorno	Patate e melanzane	Piselli in umido NO prosciutto	Carote all'olio	Contorno grigliato	Caponata	Coste all'olio	Patate al rosmarino
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
CENA							
Primo piatto	Minestra di verdura con pastina	Minestrone alla toscana	Crema di carote al rosmarino	Pastina in brodo	Zuppa di cereali misti	Passato di verdura	Passata di fagioli
Secondo piatto	Frittata con cipolle	Patate e olive NO tonno	Formaggio	Formaggio	Caprese	Fagioli in padella	Veggie burger
Contorno	Fagiolini in umido	Pomodori	Finocchi all'olio	Biete saltata	Fagiolini prezzemolati	Pomodori gratinati	Carote gratinate
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
NOTE							
ESCLUDERE PRODOTTI A BASE DI CARNE E PESCE E LORO DERIVATI							