

MENÙ PRIMAVERA 2025 - SETTIMANA 1

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto Primavera (Zucchine, carote e piselli)*	Minestrina	Tagliatelle al ragù	Gnocchetti verdi al pomodoro	Pasta gamberetti e zucchine*	Passato di legumi e verdura*	Crespelle ai funghi*
Secondo piatto	Mozzarella con salsa	Polenta e polpette in umido	Affettato di tacchino con pomodorini e grana	Parmigiana di zucchine	Cotoletta di pesce al forno*	Pizza	Lonza Tonnata*
Contorno	Pomodori	Carote al burro*	Finocchi all'olio*	Fagiolini al vapore*	Cavolfiori gratinati*	Peperonata	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	Raviolini 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, tonno e olive	Uova strapazzate	Bastoncini di pesce*	Spinacina*	Tortino di carote*	Coscia di pollo al rosmarino*	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
ALTERNATIVE FISSE							
PRIMI PIATTI PRANZO: ~		PRIMI PIATTI CENA: - ~		SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: - ~		CONTORNI PRANZO E CENA: - ~	
Pasta/Riso in bianco,		Semolino in brodo		Affettati a rotazione o formaggio		Insalate miste a rotazione	
Pasta/Riso al pomodoro		Pastina in brodo		Bollito o pollo lesso		Purezza di patate	
Pastina in brodo		Riso e latte		Pesce lesso		Budino	
						Yogurt	
						Mousse di frutta	

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 PRIMAVERA 2025 - SETTIMANA 2

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto con asparagi*	Minestrina	Tagliatelle ai funghi*	Gnocchi alla sorrentina	Penne zucchine* e scamorza	Pasta al pomodoro e basilico	Lasagne alla bolognese*
Secondo piatto	Polpette alla pizzaiola*	Polenta e Gorgonzola	Lonza al latte*	Fesa di tacchino* arrosto in salsa di agrumi	Tilapia* mantecata alla vicentina	Cotoletta di pollo*	Rotolo di coniglio*
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	Raviolini in brodo	Vellutata di zucca*	Minestra di piselli e sedano*	Crema di asparagi* con pastina	Zuppa di patate	Minestra di riso e porri	Zuppa di farro alla lucchese
Secondo piatto	Peperoni ripieni di carne*	Involtini di prosciutto al forno	Uova strapazzate	Tonno	Frittata all'erba cipollina ed emmenthal	Polpettone al forno*	Mozzarella
Contorno	Spinaci al limone*	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
ALTERNATIVE FISSE							
PRIMI PIATTI PRANZO: ~		PRIMI PIATTI CENA: - ~		SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: - ~		CONTORNI PRANZO E CENA: - ~	
Pasta/Riso in bianco,		Semolino in brodo		Affettati a rotazione o formaggio		Insalate miste a rotazione	
Pasta/Riso al pomodoro		Pastina in brodo		Bollito o pollo lesso		Purezza di patate	
Pastina in brodo		Riso e latte		Pesce lesso		Budino	
						Yogurt	
						Mousse di frutta	

MENÙ PRIMAVERA 2025 - SETTIMANA 3

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto ai formaggi	Minestrina	Tagliatelle pomodoro e salsiccia	Gnocchi al ragù*	Pasta alle vongole*	Vellutata di zucchine*	Crespelle ricotta e spinaci*
Secondo piatto	Scaloppine di pollo al marsala*	Polenta e ragù*	Cosce di pollo al rosmarino*	Polpette e salvia al forno*	Limanda al gratin*	Pizza	Straccetti di vitello*
Contorno	Cavolfiori gratinati* con besciamella	Fagiolini all'olio*	Pomodori	Biete aglio e olio*	Zucchine gratinate*	Melanzane menta, aglio, origano e 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	Raviolini in brodo	Zuppa di sedano e carote*	Tagliatelle al salmone	Minestra estiva di zucchine, patate e pomodori
Secondo piatto	Sformato di tonno	Involtini di prosciutto	Parmigiana di zucchine con prosciutto	Uova sode al pomodoro	Bocconcini di pollo al vino bianco*	Spinacina*	Primo sale alla ligure
Contorno	Verdure grigliate	Spinaci al grana*	Verdure al forno*	Carote al prezzemolo*	Fagiolini all'olio*	Finocchi al gratin*	Spinaci al burro*
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
ALTERNATIVE FISSE							
PRIMI PIATTI PRANZO: ~	PRIMI PIATTI CENA: - ~	SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: - ~		CONTORNI PRANZO E CENA: - ~		MERENDA: -	
Pasta/Riso in bianco,	Semolino in brodo	Affettati a rotazione o formaggio		Insalate miste a rotazione		Budino	
Pasta/Riso al pomodoro	Pastina in brodo	Bollito o pollo lesso		Purea di patate		Yogurt	
Pastina in brodo	Riso e latte	Pesce lesso				Mousse di frutta	

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 PRIMAVERA 2025 - SETTIMANA 4

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO								
Primo piatto	Risotto taleggio e speck	Minestrina	Tagliatelle al ragù* (rosso)	Gnocchi al pomodoro	Pasta alla ligure (pesto, patate e fagiolini)*	Pasta alla sorrentina	Tortelli di zucca*	
Secondo piatto	Lonza agli agrumi*	Polenta e gorgonzola	Scaloppine di pollo al limone*	Cordon bleu*	Filetto di limanda gratinato*	Coscia di pollo al forno*	Arista di maiale al vino bianco*	
Contorno	Zucchine gratinate*	Piselli* in umido con 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*	Raviolini in brodo	Zuppa di cereali misti	Passato di verdura*	Passata di fagioli	
Secondo piatto	Frittata con cipolle	Patate, olive e tonno	Involtoni di prosciutto e formaggio	Arrosto di tacchino*	Caprese	Manzo fumè*	Sformato di tonno	
Contorno	Fagiolini in umido*	Pomodori	Finocchi all'olio*	Bieta saltata*	Fagiolini prezzemolati*	Pomodori gratinati	Carote gratinate*	
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	
ALTERNATIVE FISSE								
PRIMI PIATTI PRANZO: ~		PRIMI PIATTI CENA: - ~		SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: - ~		CONTORNI PRANZO E CENA: - ~		MERENDA: -
Pasta/Riso in bianco,		Semolino in brodo		Affettati a rotazione o formaggio		Insalate miste a rotazione		Budino
Pasta/Riso al pomodoro		Pastina in brodo		Bollito o pollo lesso		Purea di patate		Yogurt
Pastina in brodo		Riso e latte		Pesce lesso				Mousse di frutta

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.