

MENÙ ESTATE 2025 - SETTIMANA 1

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO								
Primo piatto	Risotto Primavera (Zucchine, carote e piselli)*	Minestrina	Tagliatelle ai funghi*	Gnocchetti verdi al pomodoro	Pasta al tonno	Passato di legumi e verdura*	Crespelle ai funghi*	
Secondo piatto	Mozzarella con salsa	Polenta e ragù*	Uova strapazzate	Polpette al forno*	Cotoletta di pesce al forno*	Pizza	Lonza Tonnata*	
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	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	Bastoncini di pesce*	Affettato di tacchino con pomodorini e grana	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: - Pasta/Riso in bianco, Pasta/Riso al pomodoro, Pastina in brodo		PRIMI PIATTI CENA: - Semolino in brodo, Pastina in brodo, Riso e latte		SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: - Affettati a rotazione o formaggio, Bollito o pollo lesso, Pesce lesso		CONTORNI PRANZO E CENA: - Insalate miste a rotazione, Purea di patate		MERENDA: - Budino, Yogurt, Mousse di frutta

MENÙ ESTATE 2025 - SETTIMANA 2

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto con asparagi*	Minestrina	Tagliatelle al ragù*	Gnocchi alla sorrentina	Penne zucchine* e scamorza	Pasta al pomodoro e basilico	Lasagne alla bolognese*
Secondo piatto	Insalata di pollo* e pomodori	Polenta e salsiccia	Uova strapazzate	Fesa di tacchino* arrosto in salsa di agrumi	Tilapia* mantecata alla vicentina	Cotoletta di pesce al forno*	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	Minestra estiva di zucchine, patate e pomodori	Minestra di riso e porri	Zuppa di farro alla lucchese
Secondo piatto	Peperoni ripieni di carne*	Involtini di prosciutto al forno	Lonza al latte*	Tonno	Frittata all'erba cipollina ed emmenthal	Polpettone al forno*	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
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 ESTATE 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*	Insalata nicoise (uova sode, tonno, fagiolini*)	Uova sode al pomodoro	Insalata di merluzzo*, carote, pomodorini	Pizza	Straccetti di vitello*	
Contorno	Cavolfiori gratinati * con besciamella	Tris di verdure*	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	Cosce di pollo al rosmarino*	Parmigiana di zucchine con prosciutto	Polpette e salvia al forno*	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*	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: - ~		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

MENÙ ESTATE 2025 - SETTIMANA 4

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto gamberetti e zucchine*	Minestrina	Tagliatelle al ragù* (rosso)	Gnocchi al pomodoro	Pasta alla ligure (pesto, patate e fagiolini*)	Pasta alla sorrentina	Tortelli di zucca*
Secondo piatto	Tilapia mantecata alla vicentina*	Polenta e gorgonzola	Scaloppine di pollo al limone*	Uova sode con salsa tonnata	Filetto di limanda gratinato*	Coscia di pollo al forno*	Arista di maiale al vino bianco*
Contorno	Patate e melanzane	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	Arrostato di tacchino*	Caprese	Manzo fumè*	Bastoncini di pesce*
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: ~ Pasta/Riso in bianco, Pasta/Riso al pomodoro, Pastina in brodo PRIMI PIATTI CENA: - ~ Semolino in brodo, Pastina in brodo, Riso e latte SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: - ~ Affettati a rotazione o formaggio, Bollito o pollo lesso, Pesce lesso CONTORNI PRANZO E CENA: - ~ Insalate miste a rotazione, Purea di patate MERENDA: - Budino, Yogurt, Mousse di frutta							