

SETTIMANA 1 PRIMAVERA (aprile - giugno) PRANZO DAL 30 MARZO AL 05 APRILE 2026									
PRANZO		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF	Gnocchi al pomodoro fresco e basilico	<b>Pasta BIO con carciofi e menta</b>	Pasta al ragù di verdure	<b>Risotto BIO con Montasio</b>	Pasta alla tonnara	<b>CHIUSO</b>	CHIUSO
			Pasta alla gricia	Tagliatelle al ragù	Pasta alla carbonara	Pasta pomodoro, gamberi e basilico	Pasta pasticcata		
		ZUPPA/MINESTRA	Minestra di orzo	Crema di zucchine e basilico	<b>Pasta e ceci BIO</b>	Crema di verdure con crostini	Minestra di lenticchie con riso		
		ALTERNATIVA FISSA	Pasta/ riso in bianco e al pomodoro						
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF	Fusi di pollo al rosmarino	Goulasch all'ungherese	Arrosto di maiale agli aromi	Arrosto di tacchino al vino bianco	<b>Merluzzo con olive e capperi</b>		
		SECONDO VEGETARIANO	Timballo di lenticchie e patate	Sfornato di carote	<b>Frittata BIO alle erbe</b>	Farinata di ceci al rosmarino	Quiche con pomodorini, melanzane ricotta		
		ALTERNATIVA FISSA	Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi confezionati						
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO	Fagiolini al limone	Bietole al pomodoro	Zucchine trifolate	Fagiolini all'uccelletto	Fave stufate e piselli		
		2 CONTORNO CALDO	Patate al forno	Ratatouille di verdure	Patate all'olio EVO	<b>Patate AQUA al forno</b>	<b>Patate AQUA al forno</b>		
1 CONTORNI FREDDO		Pomodori	<b>Carote BIO</b>	Finocchi filè	<b>Carote BIO</b>	Pomodori			
2 CONTORNO FREDDO		Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione			
FRUTTA E DESSERT		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	<b>Mela AQUA o BIO</b>	Frutta fresca di stagione			
		<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>			
		Budino/Yogurt <b>BIO</b> /Dessert							
PANE		Pane assortito / Crackers / Grissini							
SETTIMANA 1 PRIMAVERA (aprile - giugno) CENA DAL 30 MARZO AL 05 APRILE 2026									
CENA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
	PRIMO PIATTO	PRIMO DELLO CHEF	Gnocchetti sardi con crema di piselli e pecorino	Pasta al ragù di lenticchie	Risotto allo zafferano	Pasta pomodoro e olive	CHIUSO	<b>CHIUSO</b>	CHIUSO
			<b>Pasta BIO cacio e pepe</b>	Trofie al sugo di salsiccie	<b>Gnocchi zola DOP e noci</b>	Lasagne alla Ligure			
		ZUPPA/MINESTRA	Minestrone primaverile	Zuppa contadina	Zuppa di fagioli neri	Minestra d'orzo			
		ALTERNATIVA FISSA	Pasta/ riso in bianco e al pomodoro						
	SECONDO PIATTO	SECONDO DELLO CHEF	<b>Spinarolo MSC al vino bianco</b>	Spiedini di tacchino	<b>Bocconcini di pollo BIO al limone</b>	Spezzatino di tacchino con piselli			
		SECONDO VEGETARIANO	Sfornato di verdure	<b>Frittata BIO agli spinaci</b>	<b>Ceci BIO in umido</b>	Burger di farro e spinaci			
		ALTERNATIVA FISSA	Offerta giornaliera di 2 TIPOLOGIE di formaggi freschi						
	CONTORNO	1 CONTORNO CALDO	Erbette a vapore	Cicoria in padella	Carote al vapore	<b>Piselli BIO al vapore</b>			
		2 CONTORNO CALDO	Patate all'olio EVO aromatico	Patate al forno	Patate prezzemolate	Patate in padella			
1 CONTORNO FREDDO		<b>Carote BIO julienne</b>	Barbabietole	<b>Capuccio bianco julienne</b>	Mais				
2 CONTORNO FREDDO		Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione				
FRUTTA E DESSERT		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	<b>Mela AQUA o BIO</b>				
		<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Banana Equosolidale o BIO</b>	Frutta fresca di stagione				
		Budino/Yogurt <b>BIO</b> /Dessert							
PANE		Pane assortito / Crackers / Grissini							