MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO

3a SETTIMANA

lunedì 2 novembre 2026	C	Pasta al ragù	C	Bocconcini di pollo al latte	C	Patate in umido	
	C	Pasta alla puttanesca	C	Merluzzo gratinato	C	Finocchi gratinati	
	V	Zuppa di fagioli	V	Tortino patate e formaggio	V	Radicchio al forno	
	M	Vellutata di porri	NML	Polpettine di ceci *	NML	Bieta all'olio	
	NML	Risotto radicchio e sp	PF	Affettato misto: Speck e salame o	PF	Finocchi julienne e insalata a foglia	
martedì 3 novembre 2026	C	Pasta pomodoro e piselli *	C	Arista di maiale con verdure	C	Cicoria ripassata *	
	C	Pasta al tonno	C	Platessa al limone e capp	C	Patate al forno	
	V	Pasta alla carbonara	V	Legumi al pomodoro	V	Zucca al forno	
	M	Minestra di ceci	NML	Omelette con funghi e formaggio	NML	Carote julienne	
	NML	Tortellini panna e prosciutto *	PF	Affettato misto:Prosciutto cotto e salame e milano	PF	Insalata a foglia e carote julienne	
mercoledì 4 novembre 2026	C	Pasta al ragù	C	Spezzatino di manzo alla paprika	C	Cavolfiore all vapore	
	C	Pasta al salm	C	Petto di tacchino ai ferri	C	Patate prezzemolate	
	V	Zuppa d'orzo	V	Burger vegetale *	V	Bieta stufata	
	M	Crema di piselli *	NML	Sformatino di zucca	NML	Fagiolini stufati*	
	NML	Risotto ai porri	PF	Affettato misto: Prosciutto crudo e salame milano	PF	Insalata a foglia e finocchi julienne	
giovedì 5 novembre 2026	C	Pasta al forno	C	Cotoletta alla milanese	C	Finocchi gratinati*	
	C	Risotto ai frutti di mar	C	Trota alla mugnaia*	C	Spinaci saltati*	
	V	Risotto ai piselli *	V	Frittata di cipolle e patate	V	Patate al forno	
	M	Crema di carote	NML	Tacchino alla cacciatora	NML	Carote prezzemolate	
	NML	Pasta all'amatrici	PF	Affettato misto: Prosciutto cotto e speck	PF	Insalata mista	
venerdì 6 novembre 2026	C	Pasta panna e prosciutto	C	Cosce di pollo al forno*	C	Radicchio al forno	
	C	Raviolini in salsa Aurora*	C	Polpette al forno	C	Patate in umido	
	V	Risotto alla zucca	V	Burger di piselli*	V	Piselli in umido*	
	M	Minestra di lenticchie	NML	Filetto di merluzzo alle oli	NML	Finocchi al vapore	
	NML	Pasta al ragù	PF	Affettato misto: Prosciutto crudo e porsciutto cotto	PF	Insalata a foglia e carote julienne	

La pi

La pi

La pi

C	Linea Classica
V	Linea Vegetariana
M	Minestra
PF	Piatto Freddo
NML	NutriMed Line (linea Mediterranea)

SEMPRE PRESENTI	**pasta/riso burro e parmigiano**	**petto di pollo o di tacchino ai ferri**	**patate all'olio**
	pasta/riso all'olio	**fettina di suino o bovino ai ferri**	**carote all'olio**
	pasta/riso al pomodoro	**mozzarella, stracchino o formaggio spalmabile**	**insalata verde**
	pasta/riso al ragù		

Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ dolce (2 tipologie di frutta di stagione e yogurt) e pane (a scelta tra all'olio e integrale) o grissini o crackers.

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.