MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO

4a SETTIMANA

		PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI
lunedì 9 novembre 2026	C	Pasta gorgonzola	C	Platessa gratinata *	C	Patate in umido
	C	Pasta al ragù	C	Petto di pollo ai ferri	C	Broccoli ripassati
	V	Risotto ai funghi*	V	Polpettine di lenticchie	V	Carote julienne
	M	Zuppa di porri e patate	NML	Omelette al formaggio	NML	Zucca al forno
	NML	Cous cous alle verdure	PF	Affettati misti: Prosciutto Crudo e Prosciutto Cotto	PF	Insalata a foglia e carote julienne
martedì 10 novembre 2026	C	Pasta speck e broccoli*	C	Arrosto di tacchino alle erbe	C	Carote prezzemolate
	C	Pasta aglio olio e peperoncino	C	Cotoletta alla milanese	C	Patate al forno
	V	Risotto ai quattro formaggi	V	Fagioli all'uccelletto	V	Spinaci in padella *
	M	Crema di Piselli *	NML	Sformatino di zucca	NML	Fagiolini al pomodoro *
	NML	Cannellone ricotta e spinaci*	PF	Affettati misti: Speck e Salame Milano	PF	Finocchi julienne e insalata a foglia
mercoledì 11 novembre 2026	C	Pasta zucca e salsiccia	C	Lonza alla salvia	C	Patate lesse
	C	Risotto cozze e gamberi*	C	Salmone al forno	C	Finocchi gratinati *
	V	Gnocchi alla sorrentina	V	Polpettine di ceci *	V	Cicoria ripassata *
	M	Crema di carote	NML	Frittata di cipolle	NML	Radicchio al forno
	NML	Pasta all'amatriciana	PF	Affettati misti: Prosciutto Cotto e Salame Milano	PF	Insalata mista
giovedì 12 novembre 2026	C	Spaghetti alla marinara*	C	Cosce di pollo al forno	C	Patate prezzemolate
	C	Pasta al tonno	C	Filetto di trota al forno *	C	Fagiolini all'agro *
	V	Risotto con piselli *	V	Frittata con verdure	V	Piselli stufati *
	M	Minestra di patate	NML	Torta salata zucca e funghi*	NML	Cavolfiore gratinato *
	C	Pasta al ragù	PF	Affettati misti: Prosciutto Crudo e Salame Milano	PF	Insalatina a foglia e carote julienne
venerdì 13 novembre 2026	C	Pasta all'aglione	C	Petto di pollo ai ferri	C	Patate al forno
	C	Pasta al ragù	C	Merluzzo alla livornese *	C	Bieta all'olio *
	V	Zuppa di ceci	V	Tortino di patate e formaggio	V	Carote prezzemolate
	M	Crema di funghi	NML	Spezzatino di manzo	NML	Radicchio
	NML	Tortellini panna e prosciutto	PF	Affettati misti: Prosciutto Cotto e Speck	PF	Insalatina a foglia e finocchi julienne

L a p i L a p i L a p i

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.