MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO

1a SETTIMANA

lunedì 16 novembre 2026	C	Pasta all'arrabbiata	C	Pollo alla paprika	C	Bieta* al vapore
	C	Pasta broccoli e salsiccia	C	Wurstel al forno	C	Finocchi stufati
	V	Risotto ai porri	V	Burger vegetale *	V	Patate in umido
	M	Zuppa di patate	NML	Platessa al limone e capperi *	NML	Piselli al tegame *
	NML	Pasta al ragù	PF	Affettato misto: Prosciutto crudo e salame Milano	PF	Radicchio in insalata
martedì 17 novembre 2026	C	Pasta al tonno	C	Lonza di maiale ai funghi *	C	Spinaci saltati *
	C	Spaghetti all'aglione	C	Salmone alla piastra	C	Patate al forno
	V	Zuppa di ceci	V	Fagioli all'uccelletto	V	Cavolfiore gratinato
	M	Vellutata di cipolle	NML	Frittata cipolla e patate	NML	Zucca al forno
	NML	Ravioli al pomodoro	PF	Affettato misto: Prosciutto cotto e speck	PF	Insalata mista
mercoledì 18 novembre 2026	C	Lasagne ai funghi *	C	Spezzatino di manzo	C	Fagiolini all'olio *
	C	Pasta con speck e radicchio *	C	Merluzzo alla livornese	C	Carote prezzemolate
	V	Riso patate e verza	V	Lenticchie al pomodoro	V	Spinaci al burro*
	M	Crema di piselli *	NML	Tortino patate e formaggio	NML	Patate lesse
	NML	Cous cous alle verdure	PF	Affettato misto: Prosciutto crudo e prosciutto cotto	PF	Finocchi julienne e insalata a foglia
giovedì 19 novembre 2026	C	Pasta al ragù	C	Pollo al limone	C	Bieta all'olio
	C	Risotto di piselli *	C	Frittata di verdure	C	Patate al forno
	V	Minestra di lenticchie	V	Polpettine di ceci	V	Carote julienne
	M	Crema di carote	NML	Rotolo mozzarella e verdure	NML	Piselli stufati *
	NML	Gnocchi ai quattro formaggi	PF	Affettato misto: Speck e salame Milano	PF	Insalata mista
venerdì 20 novembre 2026	C	Pasta all'amatriciana	C	Platessa gratinata*	C	Cavoletti di bruxelle gratinati *
	C	Pasta aglio olio e peperoncino	C	Petto di tacchino ai ferri	C	Patate in umido
	V	Crema di fagioli	V	Burger Vegetale *	V	Fagiolini in umido *
	M	Passato di verdura*	NML	Polenta con formaggio fuso	NML	Broccoli all'olio *
	NML	Pasta capperi olive e pomodoro	PF	Affettato misto: Prosciutto cotto e salame Milano	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.