

MAGGIO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5	6	7	8	9
Pasta olio Arista in forno Insalata di fagiolini e patate Frutta fresca	Pasta in salsa di verdure frittata Carote filè YOGURT	Pasta pesto Crocchette di pesce con limone Pisellini saltati frutta fresca	pizza margherita pr cotto insalata Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Hamburger di vitellone pomodori frutta fresca
12	13	14	15	16
Pasta alla norma Pollo arrosto insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais,) frutta fresca	Pasta olio Medaglione di pesce in crosta di patate chips Carote filè frutta fresca	Pasta in salsa di zucchine Involtini valdostana Fagiolini al limone fragole	Lasagne pom e besciamella Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate Frutta fresca	Riso braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli frutta fresca
19	20	21	22	23
Pasta al pomodoro estivo caldo o freddo o pane e pomodoro Formaggio spalmabile misto di Pinzimonio di verdure frutta fresca	Antipasto di crostini con pomodori fagioli all'olio evo Pasta al ragù di carne yogurt	Pasta olio Rotolo di frittata spinaci e formaggio Insalata mista Frutta fresca	Riso in crema di zucchine Polpette di carne in forno Finocchi filè frutta fresca	Pasta pesto Filetti di tonno in olio di oliva Insalata e mais Frutta fresca
26	27	28	29	30
Ravioli burro e salvia Bastoncini di pesce dorati Pomodori e cetrioli Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di tacchino in forno Zucchine e patate saltate fragole o Melone (da giugno)	Riso in crema di piselli petto di pollo dorato in forno insalata frutta fresca	Pasta al sugo di tonno parmigiano verdure miste in forno frutta fresca	Pasta olio Crocchette di uovo e prosciutto carote filè e mais frutta fresca

Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.