

APRILE 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
		8	9	10
			Passato di verdure con pastina Pr. cotto e formaggio con schiacciata	Ravioli burro e salvia Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore
13	14	15	16	17
Riso alla braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli frutta fresca	Trofie al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate/insalata	Pasta al pomodoro Merluzzo dorato patate chips in forno Finocchi file	Tortillas con carne riso fagioli insalata salsa tex mex	Pasta alla norma Rollè di tacchino alla salvia insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais, ravanelli) frutta fresca
20	21	22	23	24
Antipasto di pomodori e lenticchie Pasta ragù di carne	Riso cantonese stracchino misto di Pinimonio di verdure	Pasta all'olio Merluzzo al pomodoro/Tonno in olio di oliva Insalata/pomodori	Pasta al pesto frittata spinaci saltati/insalata gelato	Pasta in salsa di zucchine Polpette di carne in forno Fagiolini/finocchi file
27	28	29	30	1/1
Passato di verdure con pastina o verdure crude pizza margherita	Pasta integrale con pomodoro Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda	crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini Ravioli ROSè	Spaghetti aglio e olio Fil. Di Pesce in forno panato con spicchi di limone Bis di fagiolini e patate vapore	FESTA LIBERAZIONE
<p>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.</p>				