



		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO			
1° SETTIMANA dal 5 a 9 Gennaio 2026	LUN	Crema di cannellini con pastina	Formaggio Latteria	Insalata verde con cappuccio	Frutta	Pane	
	MAR	Lumachine all'olio	Svizzera di manzo	Cavolfiore gratinato	Frutta	Pane	
	MER	Vellutata di zucca con crostini	Fettina di tacchino al forno	Patate al forno	Frutta	Pane Integrale	
	GIO	Risotto di patate	Uova strappazzate con ricotta	Carote Julienne	Frutta BIO	Pane	
	VEN	Pennette integrali Mammarosa	Polpette di pesce	Finocchi julienne	Frutta	Pane	
2° SETTIMANA dal 12 al 16 Gennaio 2026	LUN	Pastina in brodo	Frittata con patate	Spinaci all'olio	Frutta	Pane	
	MAR	Sedanini al pomodoro	Formaggio Asiago	insalata verde con Fagioli	Frutta	Pane	
	MER	Riso all'olio	Polpette di tacchino	Contorno tricolore a vapore (Carote, Fagiolini, Cavolfiore)	Frutta	Pane	
	GIO	Cavolfiore gratinato	Pasticcio di carne di manzo	Mouse di frutta Bio	Frutta	Pane	
	VEN	Crema del contadino (ortaggi stagionali)	Hamburger di pesce al rosmarino	Patate al forno	Frutta BIO	Pane	
3° SETTIMANA dal 19 al 23 Gennaio 2026	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio Stracchino	Carote e cappucci julienne	Frutta	Pane	
	MAR	Spinaci all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Pane con gocce di cioccolato	Frutta BIO	Pane	
	MER	Riso alla Parmigiana	Fettina di pollo alla pizzaola	Finocchi julienne	Frutta	Pane	
	GIO	Passato di verdura con crostini	Polpette di manzo	Purè di patate	Frutta	Pane Integrale	
	VEN	Stelline in brodo	Medaglioni di merluzzo	Insalata verde con mais	Frutta	Pane	
4° SETTIMANA dal 26 al 30 Gennaio 2026	LUN	Mezze penne al pomodoro	Sovracoscia di pollo al forno	Tris di verdure a vapore (Carote, Cavolfiori, Broccoli)	Frutta	Pane	
	MAR	Zuppa Toscana (legumi e farro)	Formaggio Asiago	Finocchi julienne	Frutta	Pane	
	MER	Sedanini all'olio	Polpette di merluzzo	Zucca al forno	Frutta BIO	Pane	
	GIO	Risotto di porri e carote	Uova strapazzate con ricotta	Insalata verde con cappucci	Frutta	Pane	
	VEN	Vellutata di zucca con crostini	Spezzatino di manzo con polenta	Yogurt da bere	Frutta	Pane	
5° SETTIMANA dal 2 al 6 Febbraio 2026	LUN	Mezze penne al burro	Fettina di pollo agli aromi	Tris di verdure a vapore (Carote, Cavolfiori, Broccoli)	Frutta	Pane	
	MAR	Stelline in brodo	Frittata al forno	Piselli e carote in tegame	Frutta BIO	Pane	
	MER	Gnocchi al pomodoro	Formaggio Casatella	Spinaci all'olio	Frutta	Pane	
	GIO	Passato di verdura con crostini	Pizza Margherita	Yogurt da bere	Frutta	Pane Integrale	
	VEN	Riso al radicchio	Merluzzo gratinato	Cappuccio julienne	Frutta	Pane	

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM o
OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:

SONO PREVISTE LE SEGUENTI VARIAZIONI DI MENU' SU RICHIESTA SPECIFICA (allergie , intolleranze , motivi culturali):

Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI: i piatti contenenti latte e/o derivati sono sostituiti da primi all'olio o alternativi (es. riso alla parmigiana con riso all'olio,pasta alpesto con pesto senza parmigiano,pizza con pizza solo pomodoro,ravioli con pasta all'olio.Nei secondi piatti: hamburger di manzo con hamburger di sola carne, petto di pollo al forno, frittatina al formaggio con frittata di solo uovo, hamburger di merluzzo con merluzzo al forno. pizza con petto di pollo.

Menù ad esclusione di UOVA: le uova e i 2° piatti contenti uova sono sostituiti da: hamburger di sola carne o petto di pollo, hamburger di merluzzo con merluzzo al forno.

Menù ad esclusione di POMODORO: i primi al pomodoro sono sostituiti da primi all'olio o "bianchi", i secondi sono sostituiti dagli stessi piatti senza pomodoro.

Menù LACTO -OVO VEGETARIANO : la carne e il pesce saranno sostituiti a da legumi (due volte alla settimana), formaggio (due volte alla settimana) e uova (1 volta la settimana).

Menù "IN BIANCO" per indisposti: pasta o riso all'olio, petto di pollo o tacchino alla piastra, carote lessate.

Menù ad esclusione di GLUTINE : i primi sono sostituiti con pasta ,gnocchi, ravioli , pizza no glutine o riso ,i secondi piatti halibut al gratin con halibut al forno,hamburger con hamburger di sola carne, ; il pane con pane no glutine o gallette e il dolce bio con dolce no glutine.



FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA ALLA SETTIMANA



PARMIGGIANO REGGIANO/ ASIAGO
/CASATELLA TREVIGIANA



KM : PANE E PIZZA