

MENU ESTIVO 5A SETTIMANA	NO LATTICINI	NO POMODORO	NO PESCE	NO UOVO	NO GLUTINE	NO MAIALE	NO CARNE	VEGETARIANO	PASTO FRULLATO Semiliquido	FAVISMO * (no piselli e fave)	VEGANO	NO FRUTTA A GUSCIO
LUNEDI 04/05/2026 RISOTTO ALLA PARMIGIANA PLATESSA IMPANATA ZUCCHINE ALLA MENTA	RISO ALL'OLIO	Menù del giorno	LENTICCHIE ALL'OLIO	Menù del giorno	RISOTTO CON FARINA NO GLUTINE PLATESSA CON PANGRATTATO NO GLUTINE	Menù del giorno	Menù del giorno	LENTICCHIE ALL'OLIO	Pastina Platessa frullata Zucchine frullate	Menù del giorno	RISO AL POMODORO LENTICCHIE ALL'OLIO	Menù del giorno
MARTEDI 05/05/2026 SEDANINI ALL'OLIO HAMBURGER DI TACCHINO PISELLI E CAROTE	HAMBURGER NO LATTE	Menù del giorno	Menù del giorno	SEDANINI NOUOVO ALL'OLIO	PASTA NO GLUTINE HAMBURGER CON PANE NO GLUTINE	Menù del giorno	UOVO SODO	UOVO SODO	Pastina all'olio Hamburger frullato verdure frullato	CAROTE	SEDANINI NOUOVO ALL'OLIO CROCCHETTE VEGETALI	Menù del giorno
MERCOLEDI 06/05/2026 MENU' SCIOPERO PASTA ALLE VERDURE PROSCIUTTO COTTO SPINACI	Menù del giorno	PASTA ALLE VERDURE SENZA POMODORO	Menù del giorno	PASTA NOUOVO ALLE VERDURE	PASTA NO GLUTINE	MOZZARELLA	MOZZARELLA	MOZZARELLA	Pastina all'olio prosciutto cotto frullato spinaci frullati	Menù del giorno	PASTA NOUOVO ALLE VERDURE TOFU AL NATURALE	Menù del giorno
GIOVEDI 07/05/2026 MENU' SCIOPERO RISO ALL'OLIO BASTONCINI DI PESCE FAGIOLINI ALL'OLIO	BASTONCINI NO LATTE	Menù del giorno	MOZZARELLA	BASTONCINI NO UOVO	BASTONCINI DI PESCE NO GLUTINE	Menù del giorno	Menù del giorno	CECI INSAPORITI	Pastina all'olio bastoncini di pesce frullati fagiolini frullati	Menù del giorno	CECI INSAPORITI	Menù del giorno
VENERDI FARRO AL PESTO FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO BIETOLA ALL'AGRO	PESTO NO LATTE FRITTATA SOLO PROSCIUTTO NO FORMAGGIO	Menù del giorno	Menù del giorno	PROSCIUTTO COTTO	PASTA NO GLUTINE	FRITTATA AL FORMAGGIO	FRITTATA AL FORMAGGIO	FRITTATA AL FORMAGGIO	Pastina frittata frullata Verdure frullate	Menù del giorno	FARRO AL PESTO NO LATTE SVIZZERA DI SOIA AL FORNO	PESTO NOFR.AGUSCIO

Per i disturbi gastrointestinali privi di certificazione medica (per un massimo di gg. 3) - Riso o pasta all'olio – Carne ai ferri o Pesce lesso – verdure lesse

Le stoviglie e gli utensili utilizzate per la preparazione/distribuzione dei pasti degli utenti celiaci dovranno essere esclusivamente a loro riservati. Pane sempre no glutine per gli utenti ce

* Per i soggetti affetti da favismo, si accerta con certificato medico di ogni singolo utente se è possibile assumere altri legumi diversi da fave e piselli