



Aprile 2026

		(Settimana: 3) Mercoledì 08.04	Giovedì 09.04	Venerdì 10.04
		Pasta integrale <b>bio</b> al ragù vegetale* <b>bio</b> Frittata di patate al forno <b>bio</b> Insalata di finocchi <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pasta tricolore olio <b>bio</b> e salvia <b>bio</b> Lenticchie in umido <b>bio</b> Carote prezzemolate <b>bio</b> Pane a fette <b>Pane integrale</b> <b>infanzia</b> Yogurt alla frutta <b>bio</b>	Passato di verdura* <b>bio</b> con cereali (orzo <b>bio</b> o farro <b>bio</b> ) Polpette di pesce* al forno • Purea di patate <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 4) Lunedì 13.04	Martedì 14.04	Mercoledì 15.04 Menu regionale: Friuli-Venezia Giulia	Giovedì 16.04	Venerdì 17.04
Passato di legumi <b>bio</b> con crostini <b>bio</b> Mozzarella <b>bio</b> Carote al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Gnocchi al pomodoro • <b>Mezze penne bio olio</b> <b>bio e parmigiano</b> <b>infanzia</b> Hamburger di bovino • Piselli* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Risotto radicchio e montasio Frico friulano Insalata mista Pane Frutta	Fusilli <b>bio</b> al pesto • Filetto di platessa* gratinato • <b>Burger di pesce* al</b> <b>forno • infanzia</b> Insalata mista <b>bio</b> (no radicchio) e mais Pane a fette <b>Pane integrale</b> <b>infanzia</b> Frutta <b>bio</b>	Tagliatelle di semola <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Polpette • di ceci <b>bio</b> e carote <b>bio</b> Spinaci* <b>bio</b> gratinati Pane <b>bio</b> Budino cacao <b>bio</b>

Lunedì 20/04 entrerà in vigore il menu estivo (avvio dalla II settimana di rotazione).

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine  
Ortofrutta e prodotti **bio** secondo disponibilità e stagionalità

• : contiene ingredienti **bio**

(pesce\*: filetto di platessa, merluzzo o nasello secondo disponibilità)