



Maggio 2026

(Settimana: 4) Lunedì 04.05	Martedì 05.05	Mercoledì 06.05	Giovedì 07.05	Venerdì 08.05
Vellutata di verdure* di stagione bio con crostini bio Stracchino bio Patate al forno bio Pane bio Frutta bio	Pasta bio al pomodoro bio Gateau bio di ceci, carote e patate Insalata verde bio e pomodori bio Pane bio Frutta bio	Tagliatelle di semola bio al sugo tricolore • Frittata • al parmigiano Piselli in umido bio Pane bio Yogurt alla frutta bio	Risotto bio zafferano e asparagi bio Arrostito di bovino • Zucchine fresche bio gratinate Pane a fette Ananas fresco bio	Pasta bio con olio bio e parmigiano Tonno all'olio di oliva Fagiolini* bio all'olio aromatizzato bio Pane bio Frutta bio
(S: 1) Lunedì 11.05	Martedì 12.05	Mercoledì 13.05	Giovedì 14.05	Venerdì 15.05
Giornata "Menu senza glutine" Settimana Nazionale della Celiachia Riso con piselli* Caprese (mozzarella e pomodori) Galette di riso Frutta	Mezze penne rigate bio in bianco Uovo sodo (con maionese) Insalata verde bio e carote bio Pane bio Budino al cioccolato bio	Ravioli di magro al pomodoro • Polpette di lenticchie bio Zucchine fresche bio trifolate Pane bio Ananas fresco bio	Pizza bio al pomodoro bio Prosciutto cotto alta qualità bio Carote prezzemolate bio Grissini bio Frutta bio	Passato di verdura* estivo bio con orzo bio Polpette di pesce* al forno • Patate prezzemolate bio Pane bio Frutta bio
(S: 2) Lunedì 18.05	Martedì 19.05	Mercoledì 20.05	Giovedì 21.05	Venerdì 22.05
Pasta bio con sugo alle melanzane bio Formaggio spalmabile Fagiolini* bio all'olio aromatizzato bio Pane bio Frutta bio	Minestra primavera* bio con riso bio Rustichella di pollo Patate al forno bio Pane bio Frutta bio	Gnocchetti sardi bio al pomodoro bio Platessa* impanata al forno • Insalata verde bio e pomodori bio Pane bio Melone bio	Pasta tricolore olio bio e salvia bio Lenticchie in umido bio Carote prezzemolate bio Pane a fette Yogurt alla frutta bio	Trofie bio al pesto • Tortino di zucchine e patate al forno bio Piselli* all'olio bio Pane bio Frutta bio
(S: 3) Lunedì 25.05	Martedì 26.05	Mercoledì 27.05	Giovedì 28.05 Menu regionale: Lazio	Venerdì 29.05
Crema di legumi bio Primo sale bio Patate arrosto bio Pane bio Frutta bio	Risotto bio alla campagnola bio Tortino con ricotta bio Piselli* bio all'olio bio Pane bio Frutta bio	Pasta integrale bio al pomodoro bio Castellana al forno • Zucchine fresche bio trifolate Pane bio Yogurt alla frutta bio	Spaghetti alla carbonara Sovacoscia di pollo con carote e peperoni Pane Frutta (melone)	Pasta bio con olio bio e parmigiano Burger di pesce* al forno • Insalata di pomodori bio e olive Pane bio Frutta bio

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)