



Giugno 2026

		(Settimana: 4) Mercoledì 03.06	Giovedì 04.06	Venerdì 05.06
		Tagliatelle di semola <b>bio</b> al sugo tricolore • <u>Sedanini <b>bio</b> al pesto •</u> <b>infanzia</b> Frittata • al parmigiano Piselli in umido <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Gelato*	Risotto <b>bio</b> zafferano e asparagi <b>bio</b> Arrostato di bovino • Zucchine fresche <b>bio</b> gratinate Pane a fette <u>Pane integrale <b>infanzia</b></u> Melone <b>bio</b>	Pasta <b>bio</b> con olio <b>bio</b> e parmigiano Burger di pesce* al forno • Fagiolini* <b>bio</b> all'olio aromatizzato <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 1) Lunedì 08.06	Martedì 09.06	Mercoledì 10.06	Giovedì 11.06	Venerdì 12.06
<i>Menu regionale: Campania</i>  Gnocchi alla sorrentina Caprese Pane Crostatata	Mezze penne rigate <b>bio</b> in bianco Uovo sodo (con maionese) <u>Frittata di patate <b>bio</b></u> <b>infanzia</b> Insalata verde <b>bio</b> e carote <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b> <u>Mousse di frutta <b>bio</b></u> <b>infanzia</b>	Spaghetti <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> e basilico <b>bio</b> Polpette di lenticchie <b>bio</b> Zucchine fresche <b>bio</b> trifolate Pane <b>bio</b> Ananas fresco <b>bio</b> <u>Frutta <b>bio</b> <b>infanzia</b></u>	Focaccia Prosciutto cotto alta qualità <b>bio</b> Carote prezzemolate <b>bio</b> Grissini <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Brodo vegetale <b>bio</b> con orzo <b>bio</b> Polpette di pesce* al forno • Patate prezzemolate <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 2) Lunedì 15.06	Martedì 16.06	Mercoledì 17.06	Giovedì 18.06	Venerdì 19.06
Pasta <b>bio</b> con sugo alle melanzane <b>bio</b> Mozzarella <b>bio</b> Fagiolini* <b>bio</b> all'olio aromatizzato <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Minestra primavera* <b>bio</b> con riso <b>bio</b> Rustichella di pollo Patate al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Gnocchetti sardi <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Platessa* impanata al forno • Insalata verde <b>bio</b> e pomodori <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Melone <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 integrale Yogurt alla frutta <b>bio</b>	Trofie <b>bio</b> al pesto • Tortino di zucchine e patate al forno <b>bio</b> Piselli* all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 3) Lunedì 22.06	Martedì 23.06	Mercoledì 24.06	Giovedì 25.06	Venerdì 26.06
Crema di legumi <b>bio</b> Primo sale <b>bio</b> Patate arrosto <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Risotto <b>bio</b> alla campagnola <b>bio</b> Tortino con ricotta <b>bio</b> Piselli* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pasta integrale <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Castellana al forno • Zucchine fresche <b>bio</b> trifolate Pane <b>bio</b> Gelato*	Pasta <b>bio</b> olio <b>bio</b> e parmigiano Scaloppina di tacchino al latte • Insalata verde <b>bio</b> e carote <b>bio</b> Pane integrale Melone <b>bio</b>	Spaghetti <b>bio</b> al ragù vegetale* <b>bio</b> Burger di pesce* al forno • Carote al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 4) Lunedì 29.06	Martedì 30.06	I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine Ortofrutta e prodotti <b>bio</b> secondo disponibilità e stagionalità • : contiene ingredienti <b>bio</b> (pesce*: filetto di platessa, merluzzo o nasello secondo disponibilità)		
Vellutata di verdure* di stagione <b>bio</b> con crostini <b>bio</b> Formaggio semi- stagionato Patate al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pasta <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Gateau <b>bio</b> di ceci, carote e patate Insalata verde <b>bio</b> e pomodori <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Budino vaniglia <b>bio</b>			