



Gennaio 2026

		(Settimana: 2) Mercoledì 07.01	Giovedì 08.01	Venerdì 09.01
		Passato di legumi <b>bio</b> Castellana al forno • Tris di verdure <b>bio</b> (patate <b>bio</b> , carote <b>bio</b> , piselli* <b>bio</b> ) Pane <b>bio</b> Yogurt alla frutta <b>bio</b>	Mezze penne <b>bio</b> olio <b>bio</b> e parmigiano Arrosto di bovino Costine* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane a fette Frutta <b>bio</b>	Passato di verdura* <b>bio</b> con pastina <b>bio</b> Burger di pesce* al forno • Patate prezzemolate <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 3) Lunedì 12.01	Martedì 13.01	Mercoledì 14.01	Giovedì 15.01	Venerdì 16.01
Risotto <b>bio</b> alla zucca <b>bio</b> Rustichella di pollo al forno Insalata verde <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Mezze penne <b>bio</b> al pesto di cavolfiori <b>bio</b> Primo sale piemontese <b>bio</b> Fagiolini* <b>bio</b> agli aromi Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	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 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 19.01	Martedì 20.01	Mercoledì 21.01	Giovedì 22.01	Venerdì 23.01
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 • Frittata • al parmigiano Piselli* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Vellutata di zucca <b>bio</b> con riso <b>bio</b> Polpette • di bovino al pomodoro <b>bio</b> Patate al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Budino cacao <b>bio</b>	Fusilli <b>bio</b> al pesto • Tonno all'olio di oliva Insalata mista <b>bio</b> (no radicchio) e mais Pane a fette Frutta <b>bio</b>	Tagliatelle di semola <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Gateau di ceci, carote e patate <b>bio</b> Spinaci* <b>bio</b> gratinati Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 1) Lunedì 26.01	Martedì 27.01	Mercoledì 28.01	Giovedì 29.01	Venerdì 30.01
Passato di verdura* <b>bio</b> con cereali <b>bio</b> (orzo <b>bio</b> o farro <b>bio</b> ) Formaggio spalmabile Patate al forno <b>bio</b> Grissini <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Riso <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Uovo sodo con maionese Piselli* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Budino cacao <b>bio</b>	Focaccia Prosciutto cotto alta qualità <b>bio</b> Carote al forno <b>bio</b> Grissini <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Ravioli di magro al pomodoro • Polpette • di ceci <b>bio</b> e carote <b>bio</b> Insalata di finocchi <b>bio</b> Pane a fette Frutta <b>bio</b>	Pasta <b>bio</b> olio <b>bio</b> e parmigiano Polpette di pesce* gratinate • Fagiolini* in umido <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>

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)