

Menù speciali A.S.2026/27

OTTOBRE

HALLOWEEN 1

RAVIOLI DI ZUCCA AGLI AROMI
POLPETTE ALLA PIZZAIOLA
CAROTE JULIENNE
PANE
TORTA

NOVEMBRE

DIETA MEDITERRANEA 2

PASTA ALL'OLIO EVO
FALAFEL
CAROTE JULIENNE
PANE
TORTA

DICEMBRE

NATALE 3

PASTA PASTICCIA AL RAGU' DI
MANZO E BESCAMELLA
COTOLETTA DI POLLO
CAVOLO CAPPUCCIO
PANE
PANDORO

GENNAIO

INVERNO 4

POLENTA
BRASATO DI MANZO
PISELLI E CAROTE
PANE
TORTA

FEBBRAIO

CARNEVALE 5

PASTA TRICOLORE AL POMODORO
PEPITE DI POLLO
INSALATA ARLECCHINO
PANE
CHIACCHIERE

MARZO

PASQUA 6

RAVIOLI DI MAGRO OLIO EVO
E SALVIA
AFFETTATO FREDDO DI TACCHINO
SPINACI GRATINATI
PANE
OVETTI DI CIOCCOLATO

APRILE

PRIMAVERA 7

RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI
CROCCHETTE VEGETARIANE
INSALATA MISTA CON CAROTE
JULIENNE
PANE
BUDINO

MAGGIO

LIGURE 8

TROFIE AL PESTO
MERLUZZO ALLA LIGURE
FAGIOLINI ALL'OLIO
PANE
TORTA

GIUGNO

FINE ANNO 9

FOCACCIA PROSCIUTTO
E FORMAGGIO
POMODORI
PANE
DOLCE



Per la preparazione dei menù speciali verranno rispettate le caratteristiche delle materie prime indicate nel CSA e nel progetto tecnico ad eccezione dei seguenti prodotti:
ravioli di zucca, falafel, ragu' di manzo, cotoletta di pollo, carote gelo, pepite di pollo, affettato di tacchino, crocchette vegetariiane, focaccia prosciutto e formaggio, torta, budino, chiacchiere, pandoro, oveti di cioccolato.

Per gli utenti che necessitano di dieta speciale per motivi sanitari e/o etico-religiosi sono previsti specifici schemi personalizzati. Le modalità con cui far richiesta sono definite nelle procedure previste per l'iscrizione.