

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate



1

Lunedì

Pasta al pomodoro [284 kcal]  
Parmigiano Reggiano [116 kcal] **SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Risotto alla parmigiana [250 kcal] **SG**  
Frittata al forno con verdure estive [144 kcal] **SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Mercoledì

Gnocchi di patate al ragù di carne rossa [285 kcal]  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**  
Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

Giovedì

Pasta al burro e salvia [266 kcal]  
Scaloppine di tacchino al limone [106 kcal] **SL**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Venerdì

Minestra d'orzo [208 kcal]  
Filetto di platessa dorata al forno [115 kcal] **SL**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate



2

### Lunedì

Risotto ai porri [275 kcal] **SG**  
Polpettine di pesce [133 kcal] **SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Martedì

Passato di verdure estive con crostini  
[151 kcal]  
Caciottina fresca [184 kcal] **SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Mercoledì

Orzotto in crema di piselli [263 kcal]  
Rotolo di coniglio disossato arrosto [110  
kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Giovedì

Spezzatino di manzo con polenta e  
patate [366 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**  
Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

### Venerdì

Pastina in brodo vegetale [167 kcal]  
Filetti di merluzzo al pomodoro [119  
kcal] **SL**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate



3

### Lunedì

Pasta al pesto [296 kcal]  
Stracchino [150 kcal] **SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Martedì

Passato di verdure estive con riso [202 kcal] **SG**  
Polpettine di manzo in umido [117 kcal] **SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Mercoledì

Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal]  
Cotoletta di pollo [119 kcal] **SL**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Giovedì

Risotto allo zafferano [251 kcal] **SG**  
Uova sode [122 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Venerdì

Fettuccine al salmone [387 kcal]  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**  
Torta allo yogurt [82 kcal]

### A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate



4

### Lunedì

Pastina in brodo vegetale [167 kcal]  
Petto di pollo alla salvia [104 kcal] **SL**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Martedì

Pasta al ragù di tacchino [297 kcal]  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**  
Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

### Mercoledì

Passato di verdure estive con pastina  
[208 kcal]  
Polpettine di pesce [133 kcal] **SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Giovedì

Pasta all'ortolana [285 kcal]  
Prosciutto cotto [65 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Venerdì

Pasta e fagioli [294 kcal]  
Asiago [108 kcal] **SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate



5

Lunedì

Risotto alla parmigiana [250 kcal] **SG**  
Uova strapazzate [134 kcal] **SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Pastina in brodo vegetale [167 kcal]  
Rotolo di coniglio disossato arrosto [110 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Mercoledì

Gnocchi alla romana [342 kcal]  
Piselli al pomodoro [92 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**  
Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

Giovedì

Pasta al burro e salvia [266 kcal]  
Hamburger di vitellone [103 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Venerdì

Passato di verdure estive con crostini [151 kcal]  
Filetto di persico al vapore [99 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate



6

Lunedì

Pasta alla pizzaiola [284 kcal]  
Monte Veronese [120 kcal] **SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Minestra d'orzo [208 kcal]  
Morbidelle al salmone [185 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Mercoledì

Pasta alla salsa besciamella e piselli [297 kcal]  
Prosciutto cotto [65 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Giovedì

Risotto ai porri [275 kcal] **SG**  
Pollo in crosta di ceci e mandorle [156 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

Venerdì

Pasta al ragù di pesce (merluzzo) [315 kcal] **SL**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**  
Budino al cacao [101 kcal] **SG**

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate



7

### Lunedì

Risotto allo zafferano [251 kcal] **SG**  
Frittata [138 kcal] **SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Martedì

Pastina in brodo vegetale [167 kcal]  
Petto di pollo alla salvia [104 kcal] **SL**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Mercoledì

Lasagne al ragù con pasta all'uovo [311 kcal]  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**  
Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

### Giovedì

Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal]  
Polpette di legumi [206 kcal]  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Venerdì

Passato di verdure estive con crostini [151 kcal]  
Filetti di merluzzo al forno [122 kcal] **SL**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate



8

### Lunedì

Pasta al pesto [296 kcal]  
Bocconcini di manzo agli aromi [104 kcal] **SL SG**  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Martedì

Risotto alla parmigiana [250 kcal] **SG**  
Straccetti di pollo dorati al mais [121 kcal] **SL**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Mercoledì

Pasta al pomodoro [284 kcal]  
Lenticchie in umido [168 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Giovedì

Minestra d'orzo [208 kcal]  
Crocchette di merluzzo gratinate al forno [147 kcal]  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**

### Venerdì

Pizza Margherita [341 kcal]  
Verdure estive cotte [63 kcal] **SL SG**  
Verdure estive crude [51 kcal] **SL SG**  
Pane [118 kcal] **SL**  
Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

### A. Fisse



# Elenco degli allergeni

Nome piatto



## Piatto unico

Fettuccine al salmone	P		P	P			P		P						
Gnocchi di patate al ragù di carne rossa	P		P				P		P						
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	P		P				P		P						
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) <b>SL</b>	P			P					P						
Pasta e fagioli	P		P				P								
Pizza Margherita	P						P								
Spezzatino di manzo con polenta e patate <b>SL SG</b>									P						

## Primi

Gnocchi alla romana	P		P				P								
Minestra d'orzo	P		P				P		P						
Orzotto in crema di piselli	P		P				P								
Passato di verdure estive con crostini	P		P				P		P						
Passato di verdure estive con pastina	P		P				P		P						
Passato di verdure estive con riso <b>SG</b>			P				P		P						
Pasta al burro e salvia	P		P				P								
Pasta al pesto	P		P				P		P						
Pasta al pomodoro	P		P				P								
Pasta al ragù di tacchino	P		P				P		P						
Pasta all'olio EVO e grana	P		P				P								
Pasta all'ortolana	P		P				P		P						
Pasta alla pizzaiola	P		P				P								
Pasta alla salsa besciamella e piselli	P		P				P		P						
Pastina in brodo vegetale	P		P				P		P						
Risotto ai porri <b>SG</b>			P				P		P						
Risotto alla parmigiana <b>SG</b>			P				P								
Risotto allo zafferano <b>SG</b>			P				P		P						

## Secondi

Asiago <b>SG</b>							P								
------------------	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Legenda: **SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine

















# Elenco delle ricette

Nome piatto      Ingredienti

## Piatto unico

Fettuccine al salmone	Salmone Trancio fresco ( <b>pesce</b> ) : 60 g, Pasta all' <b>uovo</b> secca (Farina di semola di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> , sale. [ <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 60 g, Cipolla Bianca : 10 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Aglio fresco : 0 g
Gnocchi di patate al ragù di carne rossa	Gnocchi di patate freschi ( <b>grano</b> , <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ) : 120 g, Manzo Copertina di spalla refrigerata : 30 g, Pomodoro Pelati : 20 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Carota fresca : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	Pomodoro Pelati : 50 g, Pasta all' <b>uovo</b> - Sfoglia (Semola di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> [ <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 40 g, Besciamella ( <b>Latte</b> parz. scremato, Burro ( <b>latte</b> ), Farina di frumento ( <b>grano</b> ), Sale iodato ) : 40 g, Bovino adulto Noce refrigerata : 20 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g, Carota fresca : 3 g
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) <b>SL</b>	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 60 g, Pomodoro Pelati : 35 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Carota fresca : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta e fagioli	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 30 g, Patata fresca : 30 g, Fagiolo Borlotti secco : 30 g, Carota fresca : 25 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Pizza Margherita	<b>Grano</b> tenero Tipo "0" Farina : 60 g, Pomodoro Pelati : 40 g, Mozzarella ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale ) : 30 g  , Acqua : 30 g, Lievito di Birra : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Origano essiccato : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Spezzatino di manzo con polenta e patate <b>SL SG</b>	Patata fresca : 150 g, Bovino adulto Noce refrigerata : 50 g, Mais Farina : 30 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Carota fresca : 8 g, Cipolla Bianca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 3 g, Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato ) : 0.9 g

## Primi

Gnocchi alla romana	Semolino di <b>grano</b> duro : 60 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 40 g, Tuorlo d' <b>uovo</b> : 20 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Minestra d'orzo	Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 100 g, Patata fresca : 40 g, Carota fresca : 40 g, <b>Orzo</b> Perlato : 30 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Orzotto in crema di piselli	<b>Orzo</b> Perlato : 60 g, Pisello Fine surgelato : 25 g, Carota fresca : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Passato di verdure estive con crostini	Patata fresca : 40 g, Carota fresca : 15 g, Crostini di pane (Pane comune o integrale ( <b>grano</b> ), salvia, rosmarino, timo, origano, olio EVO ) : 15 g, Zucchini fresca : 8 g, Fagiolini freschi : 7 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Passato di verdure estive con pastina	Patata fresca : 40 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua ) : 30 g, Carota fresca : 15 g, Zucchini fresca : 8 g, Fagiolini freschi : 7 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Passato di verdure estive con riso <b>SG</b>	Patata fresca : 40 g, Riso Arborio : 30 g, Carota fresca : 15 g, Zucchini fresca : 8 g, Fagiolini freschi : 7 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Pasta al burro e salvia	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 60 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Salvia fresca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al pesto	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 60 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Basilico fresco : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pinolo sgusciato : 4 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 60 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Basilico fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

# Elenco delle ricette

Nome piatto      Ingredienti

## Primi

Pasta al ragù di tacchino	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 40 g, Tacchino Fesa intera refrigerata : 15 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Carota fresca : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Alloro secco : 0.1 g, Rosmarino : 0.1 g
Pasta alla pizzaiola	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g, Origano essiccato : 0.1 g
Pasta alla salsa besciamella e piselli	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pisello Fine surgelato : 20 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Besciamella ( <b>Latte</b> parz. scremato, Burro ( <b>latte</b> ), Farina di frumento ( <b>grano</b> ), Sale iodato) : 10 g, Cipolla Bianca : 6 g, Prezzemolo fresco : 6 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'olio EVO e grana	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'ortolana	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Carota fresca : 10 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pastina in brodo vegetale	Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 100 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Risotto ai porri 	Riso Arborio : 60 g, Porro : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto alla parmigiana 	Riso Arborio : 60 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Cipolla Bianca : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto allo zafferano 	Riso Arborio : 60 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Cipolla Bianca : 2 g, Zafferano : 0.5 g, Sale fino iodato : 0.3 g

## Secondi

Asiago 	Asiago DOP ( <b>latte</b> vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) : 30 g 
Bocconcini di manzo agli aromi  	Manzo Noce refrigerata : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Cipolla Bianca : 8 g, Carota fresca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 3 g, Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g, Aglio fresco : 0 g
Caciottina fresca 	Caciotta ( <b>latte</b> ) : 50 g
Cotoletta di pollo 	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 6 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Mais Farina : 2 g, Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Crocchette di merluzzo gratinate al forno	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Patata fresca : 25 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 4 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 2 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Filetti di merluzzo al forno 	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Rosmarino : 0.1 g, Salvia fresca : 0.1 g, Timo essiccato : 0.1 g
Filetti di merluzzo al pomodoro 	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Pomodoro Pelati : 30 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Carota fresca : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Filetto di persico al vapore  	Persico Filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Limone Succo : 5 g, Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Filetto di platessa dorata al forno 	Platessa filetto surgelata ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 2 g, Mais Farina : 2 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Frittata 	<b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 60 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione

# Elenco delle ricette

Nome piatto      Ingredienti

## Secondi

Frittata al forno con verdure estive <b>SG</b>	<b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 60 g, Zucchini fresca : 15 g, Fagiolini surgelati : 15 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g <b>DOP</b> , Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Hamburger di vitellone <b>SL SG</b>	Vitellone Macinato refrigerato : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Limone Succo : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Rosmarino : 0.1 g, Salvia fresca : 0.1 g
Lenticchie in umido <b>SL SG</b>	Lenticchia secca : 40 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Cipolla Bianca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 0.5 g, Salvia fresca : 0.5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Monte Veronese <b>SG</b>	Monte Veronese DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 30 g <b>DOP</b>
Morbidelle al salmone <b>SL SG</b>	Salmone Trancio surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Patata fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Carota fresca : 5 g, Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Parmigiano Reggiano <b>SG</b>	Parmigiano Reggiano DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 30 g <b>DOP</b>
Petto di pollo alla salvia <b>SL</b>	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina : 2 g, Salvia fresca : 0.5 g, Maggiorana disidratata : 0.5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Pollo in crosta di ceci e mandorle <b>SL SG</b>	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, <b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 5 g, Mandorla Farina ( <b>mandorle</b> ) : 4 g, Ceci Farina : 4 g, Rosmarino : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Polpette di legumi	Carota fresca : 15 g, Ceci secchi : 14 g, Lenticchia secca : 13 g, Fagiolo Borlotti secco : 13 g, Patata fresca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 5 g <b>DOP</b> , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Origano essiccato : 0.1 g, Rosmarino : 0.1 g
Polpettine di manzo in umido <b>SG</b>	Manzo Noce refrigerata : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Patata fresca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g <b>DOP</b> , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Polpettine di pesce <b>SG</b>	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 35 g, Platessa filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 35 g, Patata fresca : 25 g, Carota fresca : 12 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 2 g <b>DOP</b> , Prezzemolo fresco : 1 g, Salvia fresca : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Prosciutto cotto <b>SL SG</b>	Prosciutto Cotto : 30 g
Rotolo di coniglio disossato arrosto <b>SL SG</b>	Coniglio intero refrigerato : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Carota fresca : 8 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Limone Succo : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 2 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Scaloppine di tacchino al limone <b>SL</b>	Tacchino Petto porzionato refrigerato : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Limone : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina : 2 g, Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Straccetti di pollo dorati al mais <b>SL</b>	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 5 g, Mais Farina : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Rosmarino : 0.1 g, Salvia fresca : 0.1 g
Stracchino <b>SG</b>	Stracchino ( <b>latte</b> ) : 50 g
Uova sode <b>SL SG</b>	<b>Uova</b> Intere fresche ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Uova strapazzate <b>SG</b>	<b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g <b>DOP</b> , Sale fino iodato : 0.3 g

## Contorni

Piselli al pomodoro <b>SL SG</b>	Pisello Fine fresco : 80 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Cipolla Bianca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Verdure estive cotte <b>SL SG</b>	Fagiolini freschi, Melanzana fresca, Zucchini fresca, Carota fresca, Carciofo fresco, Asparago Bianco, Peperoni freschi, Olio extravergine di Oliva
Verdure estive cotte <b>SL SG</b>	Verdura estiva cotta : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g
Verdure estive crude <b>SL SG</b>	Olio extravergine di Oliva, Cavolo Cappuccio Verde, Cetriolo fresco, Lattuga, Pomodoro, Zucchini fresca, Carota fresca, Peperoni freschi
Verdure estive crude <b>SL SG</b>	Verdura estiva cruda : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

# Elenco delle ricette

Nome piatto      Ingredienti

## Pane e Prodotti da forno

Pane <b>SL</b>	Pane comune ( <b>grano</b> ) : 40 g
----------------	-------------------------------------

## Dessert

Budino al cacao <b>SG</b>	<b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 150 g , Preparato per budino al cioccolato ( <b>Latte</b> intero e <b>latte</b> scremato in polvere, zucchero, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere), cacao magro in polvere, permeato di siero di <b>latte</b> in polvere, amido. ) : 10 g , Zucchero : 5 g
Torta allo yogurt	<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina : 11.9 g , Yogurt al naturale da <b>latte</b> intero : 5.95 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 5.71 g , Zucchero : 3.57 g , Olio extravergine di Oliva : 1.43 g , Lievito naturale in polvere : 0.76 g

## Yogurt

Yogurt alla frutta <b>SG</b>	Yogurt alla frutta da <b>latte</b> intero : 125 g
------------------------------	---

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

# Elenco dei valori nutrizionali

## Nome piatto

Piatto unico	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Fettuccine al salmone	1622 kj / 387 kcal	13.76 g	2.97 g	48.76 g	2.8 g	2.1 g	19.24 g	0.51 g
Gnocchi di patate al ragù di carne rossa	1195 kj / 285 kcal	8.62 g	2.03 g	38.54 g	6.14 g	1.73 g	12.72 g	1.87 g
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	1302 kj / 311 kcal	11.02 g	3.73 g	40.97 g	4.42 g	2.07 g	13.59 g	0.49 g
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) <b>SL</b>	1320 kj / 315 kcal	6.45 g	0.93 g	49.29 g	4.35 g	2.21 g	18 g	0.47 g
Pasta e fagioli	1230 kj / 294 kcal	7.77 g	1.72 g	45.45 g	4.5 g	7.29 g	11.92 g	0.45 g
Pizza Margherita	1430 kj / 341 kcal	11.77 g	4.25 g	47.68 g	3.04 g	2.87 g	13.71 g	0.46 g
Spezzatino di manzo con polenta e patate <b>SL SG</b>	1532 kj / 366 kcal	10.57 g	1.78 g	52.95 g	2.75 g	3.89 g	16.85 g	0.85 g

Primi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Gnocchi alla romana	1434 kj / 342 kcal	12.33 g	5.46 g	44.66 g	2.66 g	2.1 g	12.25 g	0.42 g
Minestra d'orzo	871 kj / 208 kcal	6.77 g	1.41 g	32.57 g	4.37 g	5.05 g	5.71 g	0.47 g
Orzotto in crema di piselli	1103 kj / 263 kcal	6.77 g	1.42 g	44.6 g	0.7 g	7.34 g	8.69 g	0.45 g
Passato di verdure estive con crostini	630 kj / 151 kcal	7.29 g	1.5 g	17.98 g	2.72 g	2.27 g	3.44 g	0.31 g
Passato di verdure estive con pastina	870 kj / 208 kcal	6.72 g	1.4 g	32.76 g	3.23 g	2.35 g	5.58 g	0.12 g
Passato di verdure estive con riso <b>SG</b>	844 kj / 202 kcal	6.42 g	1.36 g	33.15 g	2.03 g	1.84 g	4.32 g	0.12 g
Pasta al burro e salvia	1113 kj / 266 kcal	5.99 g	3.17 g	47.98 g	3.04 g	2.06 g	7.69 g	0.35 g
Pasta al pesto	1238 kj / 296 kcal	8.75 g	1.52 g	48.05 g	3.11 g	1.83 g	9.04 g	0.38 g
Pasta al pomodoro	1188 kj / 284 kcal	6.96 g	1.38 g	49.94 g	5 g	2.41 g	8.3 g	0.39 g
Pasta al ragù di tacchino	1244 kj / 297 kcal	7.09 g	1.44 g	49.5 g	4.56 g	2.29 g	11.74 g	0.43 g
Pasta alla pizzaiola	1188 kj / 284 kcal	6.96 g	1.38 g	49.94 g	5 g	2.45 g	8.28 g	0.39 g
Pasta alla salsa besciamella e piselli	1243 kj / 297 kcal	7.52 g	1.81 g	51.05 g	3.35 g	3.32 g	9.36 g	0.53 g
Pasta all'olio EVO e grana	1124 kj / 269 kcal	6.68 g	1.38 g	47.46 g	2.52 g	1.62 g	7.53 g	0.35 g
Pasta all'ortolana	1193 kj / 285 kcal	6.96 g	1.38 g	50.09 g	5.14 g	2.52 g	8.4 g	0.44 g
Pastina in brodo vegetale	698 kj / 167 kcal	6.28 g	1.31 g	24.5 g	2.03 g	1.09 g	4.41 g	0.35 g
Risotto ai porri <b>SG</b>	1150 kj / 275 kcal	6.13 g	1.31 g	51.09 g	2.97 g	2.11 g	6.11 g	0.4 g
Risotto alla parmigiana <b>SG</b>	1047 kj / 250 kcal	5.26 g	3.02 g	48.58 g	0.46 g	0.65 g	5.1 g	0.36 g
Risotto allo zafferano <b>SG</b>	1053 kj / 251 kcal	5.28 g	3.03 g	48.79 g	0.58 g	0.67 g	5.14 g	0.39 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione



# Elenco dei valori nutrizionali

## Nome piatto

Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Asiago <b>SG</b>	451 kj / 108 kcal	7.68 g	4.5 g	0.24 g	0.24 g	0 g	9.42 g	0.57 g
Bocconcini di manzo agli aromi <b>SL SG</b>	436 kj / 104 kcal	6.18 g	1.11 g	1.23 g	1.22 g	0.41 g	10.91 g	0.35 g
Caciottina fresca <b>SG</b>	770 kj / 184 kcal	14.8 g	8.68 g	0.4 g	0.4 g	0 g	12.3 g	0.64 g
Cotoletta di pollo <b>SL</b>	500 kj / 119 kcal	5.48 g	0.86 g	5.47 g	0.16 g	0.3 g	12.31 g	0.37 g
Crocchette di merluzzo gratinate al forno	617 kj / 147 kcal	6.61 g	1.33 g	8.98 g	0.24 g	0.67 g	13.17 g	0.58 g
Filetti di merluzzo al forno <b>SL</b>	510 kj / 122 kcal	5.48 g	0.82 g	6.55 g	0.35 g	0.45 g	11.76 g	0.6 g
Filetti di merluzzo al pomodoro <b>SL</b>	497 kj / 119 kcal	5.61 g	0.81 g	5.35 g	1.54 g	0.58 g	11.92 g	0.43 g
Filetto di persico al vapore <b>SL SG</b>	415 kj / 99 kcal	6.07 g	0.94 g	0.31 g	0.12 g	0.07 g	10.84 g	0.46 g
Filetto di platessa dorata al forno <b>SL</b>	480 kj / 115 kcal	5.97 g	0.86 g	2.97 g	0.14 g	0.14 g	12.45 g	0.54 g
Frittata <b>SG</b>	579 kj / 138 kcal	11.21 g	3.24 g	0.5 g	0.5 g	0.05 g	8.82 g	0.56 g
Frittata al forno con verdure estive <b>SG</b>	604 kj / 144 kcal	11.24 g	3.24 g	1.4 g	1.01 g	0.68 g	9.07 g	0.57 g
Hamburger di vitellone <b>SL SG</b>	430 kj / 103 kcal	6.62 g	1.26 g	0.33 g	0.15 g	0.04 g	10.48 g	0.37 g
Lenticchie in umido <b>SL SG</b>	703 kj / 168 kcal	5.51 g	0.79 g	21.5 g	1.78 g	5.86 g	9.39 g	0.34 g
Monte Veronese <b>SG</b>	501 kj / 120 kcal	9.75 g	7.05 g	0.15 g	0.15 g	0 g	7.8 g	0.59 g
Morbidelle al salmone <b>SL SG</b>	775 kj / 185 kcal	13.51 g	2.82 g	2.88 g	1.12 g	0.37 g	13.18 g	0.48 g
Parmigiano Reggiano <b>SG</b>	486 kj / 116 kcal	8.43 g	5.56 g	0 g	0 g	0 g	10.05 g	0.45 g
Petto di pollo alla salvia <b>SL</b>	436 kj / 104 kcal	5.47 g	0.87 g	1.85 g	0.32 g	0.21 g	11.95 g	0.34 g
Pollo in crosta di ceci e mandorle <b>SL SG</b>	651 kj / 156 kcal	9.11 g	1.43 g	4.59 g	2.08 g	0.87 g	13.56 g	0.35 g
Polpette di legumi	862 kj / 206 kcal	7.81 g	1.75 g	23.95 g	2.5 g	6.7 g	10.74 g	0.47 g
Polpettine di manzo in umido <b>SG</b>	491 kj / 117 kcal	7.07 g	1.65 g	1.53 g	0.12 g	0.16 g	11.83 g	0.37 g
Polpettine di pesce <b>SG</b>	556 kj / 133 kcal	6.55 g	1.25 g	5.6 g	1.2 g	0.97 g	12.91 g	0.53 g
Prosciutto cotto <b>SL SG</b>	270 kj / 65 kcal	4.41 g	1.53 g	0.27 g	0.27 g	0 g	5.94 g	0.49 g
Rotolo di coniglio disossato arrosto <b>SL SG</b>	462 kj / 110 kcal	7.19 g	1.58 g	1.32 g	1.13 g	0.38 g	10.17 g	0.44 g
Scaloppine di tacchino al limone <b>SL</b>	446 kj / 106 kcal	5.61 g	0.92 g	1.77 g	0.24 g	0.18 g	12.27 g	0.33 g
Straccetti di pollo dorati al mais <b>SL</b>	505 kj / 121 kcal	5.51 g	0.87 g	5.73 g	0.25 g	0.33 g	12.34 g	0.45 g
Stracchino <b>SG</b>	628 kj / 150 kcal	12.55 g	7.36 g	0 g	0 g	0 g	9.25 g	0.52 g
Uova sode <b>SL SG</b>	510 kj / 122 kcal	10.22 g	2.63 g	0 g	0 g	0 g	7.44 g	0.5 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

# Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Uova strapazzate <b>SG</b>	559 kj / 134 kcal	11.06 g	3.15 g	0 g	0 g	0 g	8.43 g	0.55 g
Contorni	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Piselli al pomodoro <b>SL SG</b>	386 kj / 92 kcal	5.56 g	0.72 g	6.18 g	4.18 g	5.28 g	4.68 g	0.33 g
Verdure estive cotte <b>SL SG</b>	262 kj / 63 kcal	5.12 g	0.73 g	2.71 g	2.63 g	2.22 g	1.25 g	0.07 g
Verdure estive cotte <b>SL SG</b>	262 kj / 63 kcal	5.12 g	0.73 g	2.71 g	2.63 g	2.22 g	1.25 g	0.07 g
Verdure estive crude <b>SL SG</b>	214 kj / 51 kcal	5.07 g	0.73 g	0.99 g	0.99 g	0.56 g	0.33 g	0.02 g
Verdure estive crude <b>SL SG</b>	215 kj / 51 kcal	5.07 g	0.73 g	0.99 g	0.99 g	0.57 g	0.33 g	0.02 g
Pane e Prodotti da forno	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Pane <b>SL</b>	496 kj / 118 kcal	0.16 g	0.04 g	27 g	0.76 g	1.2 g	3.28 g	0.64 g
Dessert	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Budino al cacao <b>SG</b>	424 kj / 101 kcal	2.64 g	1.57 g	14.53 g	14.43 g	0 g	5.63 g	0.19 g
Torta allo yogurt	343 kj / 82 kcal	2.3 g	0.54 g	13.58 g	4.19 g	0.5 g	2.55 g	0.03 g
Yogurt	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Yogurt alla frutta <b>SG</b>	466 kj / 111 kcal	4.13 g	0.89 g	15.75 g	15.75 g	0.25 g	3.5 g	0.15 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Primavera/Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
1	<p><b>Energia:</b> 580.73 kcal  <b>Grassi:</b> 20.67 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 7.71 g  <b>Carboidrati:</b> 79.65 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 8.39 g  <b>Fibre:</b> 5.83 g  <b>Proteine:</b> 22.88 g  <b>Sodio:</b> 620.49 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 563.88 kcal  <b>Grassi:</b> 21.73 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 7.03 g  <b>Carboidrati:</b> 77.97 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 3.22 g  <b>Fibre:</b> 3.09 g  <b>Proteine:</b> 17.78 g  <b>Sodio:</b> 632.38 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 571.96 kcal  <b>Grassi:</b> 18 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.68 g  <b>Carboidrati:</b> 83.14 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 24.46 g  <b>Fibre:</b> 4.57 g  <b>Proteine:</b> 20.29 g  <b>Sodio:</b> 1083.04 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 541.84 kcal  <b>Grassi:</b> 16.83 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 4.86 g  <b>Carboidrati:</b> 77.74 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 5.03 g  <b>Fibre:</b> 4.01 g  <b>Proteine:</b> 23.56 g  <b>Sodio:</b> 535.96 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 503.58 kcal  <b>Grassi:</b> 18.02 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.04 g  <b>Carboidrati:</b> 65.24 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 7.9 g  <b>Fibre:</b> 8.6 g  <b>Proteine:</b> 22.68 g  <b>Sodio:</b> 685.72 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Primavera/Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
2	<b>Energia:</b> 577.03 kcal <b>Grassi:</b> 17.91 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.33 g <b>Carboidrati:</b> 84.68 g <b>Di cui zuccheri:</b> 5.92 g <b>Fibre:</b> 4.84 g <b>Proteine:</b> 22.62 g <b>Sodio:</b> 633.79 mg	<b>Energia:</b> 515.66 kcal <b>Grassi:</b> 27.37 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 10.94 g <b>Carboidrati:</b> 48.09 g <b>Di cui zuccheri:</b> 6.51 g <b>Fibre:</b> 5.68 g <b>Proteine:</b> 20.26 g <b>Sodio:</b> 668.17 mg	<b>Energia:</b> 554.72 kcal <b>Grassi:</b> 19.23 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.77 g <b>Carboidrati:</b> 75.63 g <b>Di cui zuccheri:</b> 5.23 g <b>Fibre:</b> 11.14 g <b>Proteine:</b> 23.38 g <b>Sodio:</b> 640.45 mg	<b>Energia:</b> 652.54 kcal <b>Grassi:</b> 19.95 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.43 g <b>Carboidrati:</b> 97.55 g <b>Di cui zuccheri:</b> 21.07 g <b>Fibre:</b> 6.74 g <b>Proteine:</b> 24.42 g <b>Sodio:</b> 672.51 mg	<b>Energia:</b> 455.04 kcal <b>Grassi:</b> 17.12 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 2.89 g <b>Carboidrati:</b> 57.84 g <b>Di cui zuccheri:</b> 5.32 g <b>Fibre:</b> 3.44 g <b>Proteine:</b> 19.93 g <b>Sodio:</b> 576 mg	<b>Energia:</b> 0 kcal <b>Grassi:</b> 0 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g <b>Carboidrati:</b> 0 g <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g <b>Fibre:</b> 0 g <b>Proteine:</b> 0 g <b>Sodio:</b> 0 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Primavera/Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
3	<p><b>Energia:</b> 626.87 kcal  <b>Grassi:</b> 26.58 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 9.65 g  <b>Carboidrati:</b> 77.76 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.5 g  <b>Fibre:</b> 5.25 g  <b>Proteine:</b> 22.81 g  <b>Sodio:</b> 646.17 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 488.5 kcal  <b>Grassi:</b> 18.72 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.77 g  <b>Carboidrati:</b> 62.67 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 3.9 g  <b>Fibre:</b> 3.77 g  <b>Proteine:</b> 19.75 g  <b>Sodio:</b> 458.89 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 557.5 kcal  <b>Grassi:</b> 17.39 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.01 g  <b>Carboidrati:</b> 80.92 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 4.43 g  <b>Fibre:</b> 3.69 g  <b>Proteine:</b> 23.45 g  <b>Sodio:</b> 554.68 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 554.28 kcal  <b>Grassi:</b> 20.78 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 6.43 g  <b>Carboidrati:</b> 78.5 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 3.97 g  <b>Fibre:</b> 4.08 g  <b>Proteine:</b> 17.11 g  <b>Sodio:</b> 640.5 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 644.7 kcal  <b>Grassi:</b> 21.31 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 4.27 g  <b>Carboidrati:</b> 91.19 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 9.56 g  <b>Fibre:</b> 5.19 g  <b>Proteine:</b> 25.85 g  <b>Sodio:</b> 489.38 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione



Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
4	<b>Energia:</b> 440.44 kcal <b>Grassi:</b> 16.98 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 2.95 g <b>Carboidrati:</b> 54.34 g <b>Di cui zuccheri:</b> 4.1 g <b>Fibre:</b> 3.07 g <b>Proteine:</b> 19.97 g <b>Sodio:</b> 537.47 mg	<b>Energia:</b> 583.59 kcal <b>Grassi:</b> 16.47 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.1 g <b>Carboidrati:</b> 94.1 g <b>Di cui zuccheri:</b> 22.88 g <b>Fibre:</b> 5.13 g <b>Proteine:</b> 19.31 g <b>Sodio:</b> 505.89 mg	<b>Energia:</b> 510.33 kcal <b>Grassi:</b> 18.49 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.41 g <b>Carboidrati:</b> 66.35 g <b>Di cui zuccheri:</b> 6.18 g <b>Fibre:</b> 5.09 g <b>Proteine:</b> 22.09 g <b>Sodio:</b> 522.46 mg	<b>Energia:</b> 530.41 kcal <b>Grassi:</b> 16.65 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.68 g <b>Carboidrati:</b> 80.07 g <b>Di cui zuccheri:</b> 8.8 g <b>Fibre:</b> 5.94 g <b>Proteine:</b> 18.87 g <b>Sodio:</b> 654.2 mg	<b>Energia:</b> 582.45 kcal <b>Grassi:</b> 20.73 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 6.99 g <b>Carboidrati:</b> 75.4 g <b>Di cui zuccheri:</b> 8.13 g <b>Fibre:</b> 10.7 g <b>Proteine:</b> 25.86 g <b>Sodio:</b> 694.75 mg	<b>Energia:</b> 0 kcal <b>Grassi:</b> 0 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g <b>Carboidrati:</b> 0 g <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g <b>Fibre:</b> 0 g <b>Proteine:</b> 0 g <b>Sodio:</b> 0 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Primavera/Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
5	<b>Energia:</b> 553.32 kcal <b>Grassi:</b> 21.54 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 6.94 g <b>Carboidrati:</b> 76.57 g <b>Di cui zuccheri:</b> 2.21 g <b>Fibre:</b> 2.42 g <b>Proteine:</b> 17.14 g <b>Sodio:</b> 628.25 mg	<b>Energia:</b> 457.87 kcal <b>Grassi:</b> 18.75 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.66 g <b>Carboidrati:</b> 55.54 g <b>Di cui zuccheri:</b> 6.56 g <b>Fibre:</b> 4.88 g <b>Proteine:</b> 19.11 g <b>Sodio:</b> 597.95 mg	<b>Energia:</b> 643.83 kcal <b>Grassi:</b> 21.93 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 7.12 g <b>Carboidrati:</b> 90.99 g <b>Di cui zuccheri:</b> 21.75 g <b>Fibre:</b> 6.48 g <b>Proteine:</b> 21.53 g <b>Sodio:</b> 552.68 mg	<b>Energia:</b> 549.37 kcal <b>Grassi:</b> 17.89 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 5.21 g <b>Carboidrati:</b> 78.03 g <b>Di cui zuccheri:</b> 6.58 g <b>Fibre:</b> 5.52 g <b>Proteine:</b> 22.69 g <b>Sodio:</b> 573.54 mg	<b>Energia:</b> 419.29 kcal <b>Grassi:</b> 18.59 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.2 g <b>Carboidrati:</b> 46.28 g <b>Di cui zuccheri:</b> 4.59 g <b>Fibre:</b> 4.1 g <b>Proteine:</b> 17.88 g <b>Sodio:</b> 573.52 mg	<b>Energia:</b> 0 kcal <b>Grassi:</b> 0 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g <b>Carboidrati:</b> 0 g <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g <b>Fibre:</b> 0 g <b>Proteine:</b> 0 g <b>Sodio:</b> 0 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione



Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Primavera/Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
6	<b>Energia:</b> 584.35 kcal <b>Grassi:</b> 21.99 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 9.2 g <b>Carboidrati:</b> 79.8 g <b>Di cui zuccheri:</b> 8.54 g <b>Fibre:</b> 5.87 g <b>Proteine:</b> 20.61 g <b>Sodio:</b> 674.42 mg	<b>Energia:</b> 562.91 kcal <b>Grassi:</b> 25.51 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 5 g <b>Carboidrati:</b> 63.44 g <b>Di cui zuccheri:</b> 7.24 g <b>Fibre:</b> 7.18 g <b>Proteine:</b> 22.49 g <b>Sodio:</b> 642.75 mg	<b>Energia:</b> 542.32 kcal <b>Grassi:</b> 17.21 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 4.11 g <b>Carboidrati:</b> 81.03 g <b>Di cui zuccheri:</b> 7.01 g <b>Fibre:</b> 6.73 g <b>Proteine:</b> 19.83 g <b>Sodio:</b> 691.7 mg	<b>Energia:</b> 599.76 kcal <b>Grassi:</b> 20.47 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.51 g <b>Carboidrati:</b> 83.67 g <b>Di cui zuccheri:</b> 6.8 g <b>Fibre:</b> 4.74 g <b>Proteine:</b> 23.27 g <b>Sodio:</b> 564.34 mg	<b>Energia:</b> 591.93 kcal <b>Grassi:</b> 14.35 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.27 g <b>Carboidrati:</b> 92.67 g <b>Di cui zuccheri:</b> 21.35 g <b>Fibre:</b> 4.8 g <b>Proteine:</b> 27.7 g <b>Sodio:</b> 541.25 mg	<b>Energia:</b> 0 kcal <b>Grassi:</b> 0 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g <b>Carboidrati:</b> 0 g <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g <b>Fibre:</b> 0 g <b>Proteine:</b> 0 g <b>Sodio:</b> 0 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione



Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Primavera/Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
7	<b>Energia:</b> 570.84 kcal <b>Grassi:</b> 21.78 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 7.04 g <b>Carboidrati:</b> 79 g <b>Di cui zuccheri:</b> 4.47 g <b>Fibre:</b> 4.13 g <b>Proteine:</b> 18.48 g <b>Sodio:</b> 666.3 mg	<b>Energia:</b> 440.35 kcal <b>Grassi:</b> 16.97 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 2.95 g <b>Carboidrati:</b> 54.34 g <b>Di cui zuccheri:</b> 4.1 g <b>Fibre:</b> 3.07 g <b>Proteine:</b> 19.97 g <b>Sodio:</b> 535.44 mg	<b>Energia:</b> 597.44 kcal <b>Grassi:</b> 20.4 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 5.38 g <b>Carboidrati:</b> 85.57 g <b>Di cui zuccheri:</b> 22.74 g <b>Fibre:</b> 4.91 g <b>Proteine:</b> 21.16 g <b>Sodio:</b> 531.04 mg	<b>Energia:</b> 643.85 kcal <b>Grassi:</b> 19.71 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.9 g <b>Carboidrati:</b> 99.4 g <b>Di cui zuccheri:</b> 6.77 g <b>Fibre:</b> 10.09 g <b>Proteine:</b> 21.88 g <b>Sodio:</b> 592.89 mg	<b>Energia:</b> 442.06 kcal <b>Grassi:</b> 18 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.08 g <b>Carboidrati:</b> 52.52 g <b>Di cui zuccheri:</b> 4.82 g <b>Fibre:</b> 4.48 g <b>Proteine:</b> 18.8 g <b>Sodio:</b> 629.12 mg	<b>Energia:</b> 0 kcal <b>Grassi:</b> 0 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g <b>Carboidrati:</b> 0 g <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g <b>Fibre:</b> 0 g <b>Proteine:</b> 0 g <b>Sodio:</b> 0 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Primavera/Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
8	<b>Energia:</b> 580.9 kcal <b>Grassi:</b> 20.21 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.4 g <b>Carboidrati:</b> 78.99 g <b>Di cui zuccheri:</b> 7.72 g <b>Fibre:</b> 5.66 g <b>Proteine:</b> 24.47 g <b>Sodio:</b> 577.43 mg	<b>Energia:</b> 540.48 kcal <b>Grassi:</b> 16 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 4.66 g <b>Carboidrati:</b> 82.3 g <b>Di cui zuccheri:</b> 2.46 g <b>Fibre:</b> 2.75 g <b>Proteine:</b> 21.04 g <b>Sodio:</b> 585.2 mg	<b>Energia:</b> 621.14 kcal <b>Grassi:</b> 17.7 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 2.94 g <b>Carboidrati:</b> 99.44 g <b>Di cui zuccheri:</b> 8.53 g <b>Fibre:</b> 10.04 g <b>Proteine:</b> 21.3 g <b>Sodio:</b> 555.06 mg	<b>Energia:</b> 525.01 kcal <b>Grassi:</b> 18.61 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.51 g <b>Carboidrati:</b> 69.54 g <b>Di cui zuccheri:</b> 6.35 g <b>Fibre:</b> 7.48 g <b>Proteine:</b> 22.48 g <b>Sodio:</b> 680.11 mg	<b>Energia:</b> 627.98 kcal <b>Grassi:</b> 21.15 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 5.9 g <b>Carboidrati:</b> 92.28 g <b>Di cui zuccheri:</b> 21.36 g <b>Fibre:</b> 5.71 g <b>Proteine:</b> 21.27 g <b>Sodio:</b> 518.85 mg	<b>Energia:</b> 0 kcal <b>Grassi:</b> 0 g <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g <b>Carboidrati:</b> 0 g <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g <b>Fibre:</b> 0 g <b>Proteine:</b> 0 g <b>Sodio:</b> 0 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione