

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) SL	P			P					P					
Pasta e fagioli	P		P				P							
Pizza Margherita	P						P							
Spezzatino di manzo con polenta e patate SL SG									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 SG			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 SG			P				P		P					
Risotto alla parmigiana SG			P				P							
Risotto allo zafferano SG			P				P		P					

Secondi

Asiago SG							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 (pesce) : 60 g, Pasta all' uovo secca (Farina di semola di grano duro, uova , sale. [Lisozima da uovo]) : 60 g, Cipolla Bianca : 10 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Latte 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 (grano , uova , Lisozima da uovo) : 120 g, Manzo Copertina di spalla refrigerata : 30 g, Pomodoro Pelati : 20 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Carota fresca : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	Pomodoro Pelati : 50 g, Pasta all' uovo - Sfoglia (Semola di grano duro, uova [Lisozima da uovo]) : 40 g, Besciamella (Latte parz. scremato, Burro (latte), Farina di frumento (grano), Sale iodato) : 40 g, Bovino adulto Noce refrigerata : 20 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g, Carota fresca : 3 g
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) SL	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 70 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 35 g, Brodo vegetale (sedano) : 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 grano 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 (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Pizza Margherita	Grano tenero Tipo "0" Farina : 60 g, Pomodoro Pelati : 40 g, Mozzarella (latte , 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 SL SG	Patata fresca : 150 g, Bovino adulto Noce refrigerata : 50 g, Mais Farina : 30 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Carota fresca : 8 g, Cipolla Bianca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, Sedano 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 grano duro : 60 g, Latte fresco Parzialmente Scremato : 40 g, Tuorlo d' uovo : 20 g, Burro (latte) : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Minestra d'orzo	Brodo vegetale (sedano) : 100 g, Patata fresca : 40 g, Carota fresca : 40 g, Orzo Perlato : 30 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g 
Orzotto in crema di piselli	Orzo 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 (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 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 (grano), 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, Sedano Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g 
Passato di verdure estive con pastina	Patata fresca : 40 g, Pasta di Semola di grano 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, Sedano Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g 
Passato di verdure estive con riso SG	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, Sedano Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g 
Pasta al burro e salvia	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Burro (latte) : 5 g, Salvia fresca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al pesto	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Basilico fresco : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pinolo sgusciato : 4 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di grano 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 (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 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 grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 40 g, Tacchino Fesa intera refrigerata : 15 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Carota fresca : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 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 grano 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 (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g, Origano essiccato : 0.1 g
Pasta alla salsa besciamella e piselli	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pisello Fine surgelato : 20 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Besciamella (Latte parz. scremato, Burro (latte), Farina di frumento (grano), Sale iodato) : 10 g, Cipolla Bianca : 6 g, Prezzemolo fresco : 6 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'olio EVO e grana	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'ortolana	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Carota fresca : 10 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pastina in brodo vegetale	Brodo vegetale (sedano) : 100 g, Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g 
Risotto ai porri 	Riso Arborio : 60 g, Porro : 50 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto alla parmigiana 	Riso Arborio : 60 g, Burro (latte) : 5 g, Cipolla Bianca : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto allo zafferano 	Riso Arborio : 60 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Burro (latte) : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Cipolla Bianca : 2 g, Zafferano : 0.5 g, Sale fino iodato : 0.3 g

Secondi

Asiago 	Asiago DOP (latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) : 30 g 
Bocconcini di manzo agli aromi  	Manzo Noce refrigerata : 50 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Cipolla Bianca : 8 g, Carota fresca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sedano 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 (latte) : 50 g
Cotoletta di pollo 	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Pane grattugiato (Farina di grano 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 (pesce) : 70 g, Patata fresca : 25 g, Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 4 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Filetti di merluzzo al forno 	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 70 g, Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g, Brodo vegetale (sedano) : 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 (pesce) : 70 g, Pomodoro Pelati : 30 g, Grano 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 (pesce) : 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 (pesce) : 70 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 2 g, Mais Farina : 2 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Frittata 	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 60 g, Latte fresco Parzialmente Scremato : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 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 SG	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 60 g, Zucchini fresca : 15 g, Fagiolini surgelati : 15 g, Latte fresco Parzialmente Scremato : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP , Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Hamburger di vitellone SL SG	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 SL SG	Lenticchia secca : 40 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale (sedano) : 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 SG	Monte Veronese DOP (Latte , sale, caglio) : 30 g DOP
Morbidelle al salmone SL SG	Salmone Trancio surgelato (pesce) : 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 SG	Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 30 g DOP
Petto di pollo alla salvia SL	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grano 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 SL SG	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 5 g, Mandorla Farina (mandorle) : 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 (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 5 g DOP , Pane grattugiato (Farina di grano 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 SG	Manzo Noce refrigerata : 50 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Patata fresca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Polpettine di pesce SG	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 35 g, Platessa filetto surgelato (pesce) : 35 g, Patata fresca : 25 g, Carota fresca : 12 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP , Prezzemolo fresco : 1 g, Salvia fresca : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Prosciutto cotto SL SG	Prosciutto Cotto : 30 g
Rotolo di coniglio disossato arrosto SL SG	Coniglio intero refrigerato : 50 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Carota fresca : 8 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Limone Succo : 5 g, Sedano Verde fresco : 2 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Scaloppine di tacchino al limone SL	Tacchino Petto porzionato refrigerato : 50 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Limone : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grano 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 SL	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pane grattugiato (Farina di grano 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 SG	Stracchino (latte) : 50 g
Uova sode SL SG	Uova Intere fresche (Lisozima da uovo) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Uova strapazzate SG	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP , Sale fino iodato : 0.3 g

Contorni

Piselli al pomodoro SL SG	Pisello Fine fresco : 80 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale (sedano) : 10 g, Cipolla Bianca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Verdure estive cotte SL SG	Fagiolini freschi, Melanzana fresca, Zucchini fresca, Carota fresca, Carciofo fresco, Asparago Bianco, Peperoni freschi, Olio extravergine di Oliva
Verdure estive cotte SL SG	Verdura estiva cotta : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g
Verdure estive crude SL SG	Olio extravergine di Oliva, Cavolo Cappuccio Verde, Cetriolo fresco, Lattuga, Pomodoro, Zucchini fresca, Carota fresca, Peperoni freschi
Verdure estive crude SL SG	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 SL	Pane comune (grano) : 40 g
----------------	-------------------------------------

Dessert

Budino al cacao SG	Latte fresco Parzialmente Scremato : 150 g , Preparato per budino al cioccolato (Latte intero e latte scremato in polvere, zucchero, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere), cacao magro in polvere, permeato di siero di latte in polvere, amido.) : 10 g , Zucchero : 5 g
Torta allo yogurt	Grano tenero Tipo "00" Farina : 11.9 g , Yogurt al naturale da latte intero : 5.95 g , Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 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 SG	Yogurt alla frutta da latte 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) SL	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 SL SG	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 SG	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 SG	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 SG	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 SG	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 SG	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 SL SG	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 SG	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 SL	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 SL	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 SL	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 SL SG	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 SL	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 SG	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 SG	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 SL SG	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 SL SG	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 SG	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 SL SG	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 SG	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 SL	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 SL SG	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 SG	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 SG	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 SL SG	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 SL SG	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 SL	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 SL	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 SG	628 kj / 150 kcal	12.55 g	7.36 g	0 g	0 g	0 g	9.25 g	0.52 g
Uova sode SL SG	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 SG	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 SL SG	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 SL SG	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 SL SG	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 SL SG	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 SL SG	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 SL	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 SG	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 SG	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>Energia: 580.73 kcal Grassi: 20.67 g Di cui acidi grassi saturi: 7.71 g Carboidrati: 79.65 g Di cui zuccheri: 8.39 g Fibre: 5.83 g Proteine: 22.88 g Sodio: 620.49 mg</p>	<p>Energia: 563.88 kcal Grassi: 21.73 g Di cui acidi grassi saturi: 7.03 g Carboidrati: 77.97 g Di cui zuccheri: 3.22 g Fibre: 3.09 g Proteine: 17.78 g Sodio: 632.38 mg</p>	<p>Energia: 571.96 kcal Grassi: 18 g Di cui acidi grassi saturi: 3.68 g Carboidrati: 83.14 g Di cui zuccheri: 24.46 g Fibre: 4.57 g Proteine: 20.29 g Sodio: 1083.04 mg</p>	<p>Energia: 541.84 kcal Grassi: 16.83 g Di cui acidi grassi saturi: 4.86 g Carboidrati: 77.74 g Di cui zuccheri: 5.03 g Fibre: 4.01 g Proteine: 23.56 g Sodio: 535.96 mg</p>	<p>Energia: 503.58 kcal Grassi: 18.02 g Di cui acidi grassi saturi: 3.04 g Carboidrati: 65.24 g Di cui zuccheri: 7.9 g Fibre: 8.6 g Proteine: 22.68 g Sodio: 685.72 mg</p>	<p>Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 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	Energia: 577.03 kcal Grassi: 17.91 g Di cui acidi grassi saturi: 3.33 g Carboidrati: 84.68 g Di cui zuccheri: 5.92 g Fibre: 4.84 g Proteine: 22.62 g Sodio: 633.79 mg	Energia: 515.66 kcal Grassi: 27.37 g Di cui acidi grassi saturi: 10.94 g Carboidrati: 48.09 g Di cui zuccheri: 6.51 g Fibre: 5.68 g Proteine: 20.26 g Sodio: 668.17 mg	Energia: 554.72 kcal Grassi: 19.23 g Di cui acidi grassi saturi: 3.77 g Carboidrati: 75.63 g Di cui zuccheri: 5.23 g Fibre: 11.14 g Proteine: 23.38 g Sodio: 640.45 mg	Energia: 652.54 kcal Grassi: 19.95 g Di cui acidi grassi saturi: 3.43 g Carboidrati: 97.55 g Di cui zuccheri: 21.07 g Fibre: 6.74 g Proteine: 24.42 g Sodio: 672.51 mg	Energia: 455.04 kcal Grassi: 17.12 g Di cui acidi grassi saturi: 2.89 g Carboidrati: 57.84 g Di cui zuccheri: 5.32 g Fibre: 3.44 g Proteine: 19.93 g Sodio: 576 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 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	Energia: 626.87 kcal Grassi: 26.58 g Di cui acidi grassi saturi: 9.65 g Carboidrati: 77.76 g Di cui zuccheri: 6.5 g Fibre: 5.25 g Proteine: 22.81 g Sodio: 646.17 mg	Energia: 488.5 kcal Grassi: 18.72 g Di cui acidi grassi saturi: 3.77 g Carboidrati: 62.67 g Di cui zuccheri: 3.9 g Fibre: 3.77 g Proteine: 19.75 g Sodio: 458.89 mg	Energia: 557.5 kcal Grassi: 17.39 g Di cui acidi grassi saturi: 3.01 g Carboidrati: 80.92 g Di cui zuccheri: 4.43 g Fibre: 3.69 g Proteine: 23.45 g Sodio: 554.68 mg	Energia: 554.28 kcal Grassi: 20.78 g Di cui acidi grassi saturi: 6.43 g Carboidrati: 78.5 g Di cui zuccheri: 3.97 g Fibre: 4.08 g Proteine: 17.11 g Sodio: 640.5 mg	Energia: 644.7 kcal Grassi: 21.31 g Di cui acidi grassi saturi: 4.27 g Carboidrati: 91.19 g Di cui zuccheri: 9.56 g Fibre: 5.19 g Proteine: 25.85 g Sodio: 489.38 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 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
4	Energia: 440.44 kcal Grassi: 16.98 g Di cui acidi grassi saturi: 2.95 g Carboidrati: 54.34 g Di cui zuccheri: 4.1 g Fibre: 3.07 g Proteine: 19.97 g Sodio: 537.47 mg	Energia: 583.59 kcal Grassi: 16.47 g Di cui acidi grassi saturi: 3.1 g Carboidrati: 94.1 g Di cui zuccheri: 22.88 g Fibre: 5.13 g Proteine: 19.31 g Sodio: 505.89 mg	Energia: 510.33 kcal Grassi: 18.49 g Di cui acidi grassi saturi: 3.41 g Carboidrati: 66.35 g Di cui zuccheri: 6.18 g Fibre: 5.09 g Proteine: 22.09 g Sodio: 522.46 mg	Energia: 530.41 kcal Grassi: 16.65 g Di cui acidi grassi saturi: 3.68 g Carboidrati: 80.07 g Di cui zuccheri: 8.8 g Fibre: 5.94 g Proteine: 18.87 g Sodio: 654.2 mg	Energia: 582.45 kcal Grassi: 20.73 g Di cui acidi grassi saturi: 6.99 g Carboidrati: 75.4 g Di cui zuccheri: 8.13 g Fibre: 10.7 g Proteine: 25.86 g Sodio: 694.75 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 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	Energia: 553.32 kcal Grassi: 21.54 g Di cui acidi grassi saturi: 6.94 g Carboidrati: 76.57 g Di cui zuccheri: 2.21 g Fibre: 2.42 g Proteine: 17.14 g Sodio: 628.25 mg	Energia: 457.87 kcal Grassi: 18.75 g Di cui acidi grassi saturi: 3.66 g Carboidrati: 55.54 g Di cui zuccheri: 6.56 g Fibre: 4.88 g Proteine: 19.11 g Sodio: 597.95 mg	Energia: 643.83 kcal Grassi: 21.93 g Di cui acidi grassi saturi: 7.12 g Carboidrati: 90.99 g Di cui zuccheri: 21.75 g Fibre: 6.48 g Proteine: 21.53 g Sodio: 552.68 mg	Energia: 549.37 kcal Grassi: 17.89 g Di cui acidi grassi saturi: 5.21 g Carboidrati: 78.03 g Di cui zuccheri: 6.58 g Fibre: 5.52 g Proteine: 22.69 g Sodio: 573.54 mg	Energia: 419.29 kcal Grassi: 18.59 g Di cui acidi grassi saturi: 3.2 g Carboidrati: 46.28 g Di cui zuccheri: 4.59 g Fibre: 4.1 g Proteine: 17.88 g Sodio: 573.52 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 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	Energia: 584.35 kcal Grassi: 21.99 g Di cui acidi grassi saturi: 9.2 g Carboidrati: 79.8 g Di cui zuccheri: 8.54 g Fibre: 5.87 g Proteine: 20.61 g Sodio: 674.42 mg	Energia: 562.91 kcal Grassi: 25.51 g Di cui acidi grassi saturi: 5 g Carboidrati: 63.44 g Di cui zuccheri: 7.24 g Fibre: 7.18 g Proteine: 22.49 g Sodio: 642.75 mg	Energia: 542.32 kcal Grassi: 17.21 g Di cui acidi grassi saturi: 4.11 g Carboidrati: 81.03 g Di cui zuccheri: 7.01 g Fibre: 6.73 g Proteine: 19.83 g Sodio: 691.7 mg	Energia: 599.76 kcal Grassi: 20.47 g Di cui acidi grassi saturi: 3.51 g Carboidrati: 83.67 g Di cui zuccheri: 6.8 g Fibre: 4.74 g Proteine: 23.27 g Sodio: 564.34 mg	Energia: 591.93 kcal Grassi: 14.35 g Di cui acidi grassi saturi: 3.27 g Carboidrati: 92.67 g Di cui zuccheri: 21.35 g Fibre: 4.8 g Proteine: 27.7 g Sodio: 541.25 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 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	<p>Energia: 570.84 kcal Grassi: 21.78 g Di cui acidi grassi saturi: 7.04 g Carboidrati: 79 g Di cui zuccheri: 4.47 g Fibre: 4.13 g Proteine: 18.48 g Sodio: 666.3 mg</p>	<p>Energia: 440.35 kcal Grassi: 16.97 g Di cui acidi grassi saturi: 2.95 g Carboidrati: 54.34 g Di cui zuccheri: 4.1 g Fibre: 3.07 g Proteine: 19.97 g Sodio: 535.44 mg</p>	<p>Energia: 597.44 kcal Grassi: 20.4 g Di cui acidi grassi saturi: 5.38 g Carboidrati: 85.57 g Di cui zuccheri: 22.74 g Fibre: 4.91 g Proteine: 21.16 g Sodio: 531.04 mg</p>	<p>Energia: 643.85 kcal Grassi: 19.71 g Di cui acidi grassi saturi: 3.9 g Carboidrati: 99.4 g Di cui zuccheri: 6.77 g Fibre: 10.09 g Proteine: 21.88 g Sodio: 592.89 mg</p>	<p>Energia: 442.06 kcal Grassi: 18 g Di cui acidi grassi saturi: 3.08 g Carboidrati: 52.52 g Di cui zuccheri: 4.82 g Fibre: 4.48 g Proteine: 18.8 g Sodio: 629.12 mg</p>	<p>Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 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
8	Energia: 580.9 kcal Grassi: 20.21 g Di cui acidi grassi saturi: 3.4 g Carboidrati: 78.99 g Di cui zuccheri: 7.72 g Fibre: 5.66 g Proteine: 24.47 g Sodio: 577.43 mg	Energia: 540.48 kcal Grassi: 16 g Di cui acidi grassi saturi: 4.66 g Carboidrati: 82.3 g Di cui zuccheri: 2.46 g Fibre: 2.75 g Proteine: 21.04 g Sodio: 585.2 mg	Energia: 621.14 kcal Grassi: 17.7 g Di cui acidi grassi saturi: 2.94 g Carboidrati: 99.44 g Di cui zuccheri: 8.53 g Fibre: 10.04 g Proteine: 21.3 g Sodio: 555.06 mg	Energia: 525.01 kcal Grassi: 18.61 g Di cui acidi grassi saturi: 3.51 g Carboidrati: 69.54 g Di cui zuccheri: 6.35 g Fibre: 7.48 g Proteine: 22.48 g Sodio: 680.11 mg	Energia: 627.98 kcal Grassi: 21.15 g Di cui acidi grassi saturi: 5.9 g Carboidrati: 92.28 g Di cui zuccheri: 21.36 g Fibre: 5.71 g Proteine: 21.27 g Sodio: 518.85 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 0 mg

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