



Menù primavera-estate 2026-2027

ROCCA FRANCA no manzo

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDÌ
1° SETT.	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale Piselli saltati Frutta di stagione	Sedanini Bio al pomodoro Arrosto di tacchino Spinaci in brasiera Yogurt alla frutta	Conchiglie all'olio Frittata julienne Carote baby al vapore Banana equosoldale	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC dorati Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione
2° SETT.	Pennette al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Frutta di stagione	Tortelli ricotta e spinaci Burger di merluzzo MSC Carote julienne Banana equosoldale	Orzo al ragù vegetale Pepite di pollo dorate Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Mezzemaniche alla genovese Bocconcini di pollo agli aromi Piselli saltati Frutta di stagione	Eliche all'olio Polpettone di legumi Fagiolini al vapore Budino al cioccolato
3° SETT. 28/09/2026	Gnocchi al pomodoro Polpette di soia Erbe all'olio Frutta di stagione	Crema di zucchine c/crostini Frittata semplice Patate lesse prezzemolate Frutta di stagione	Sedanini all'olio Hamburger vegetale Insalata e carote grattugiate Yogurt alla frutta	Insalata di riso Filetto di merluzzo dorato MSC Pomodoro e mais Banana equosoldale	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione
4° SETT. 05/10/2026	Mezzemaniche al pesto Pepite di pollo dorate Tris di verdure al vapore Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio Farinata di ceci Carote julienne Banana equosoldale	Gnocchetti sardi all'olio Bocconcini di mozzarella Insalata verde Budino al cioccolato	Eliche integrali al pomodoro Scaloppina di pollo al limone Fagiolini lessi Frutta di stagione	Pennette c/ragù di lenticchie Filetto di merluzzo e aromi al forno Pomodori conditi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
Si utilizza sale iodato.