# Menu NO CARNE

## AUTUNNO-INVERNO 2026-27 MORAZZONE

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|---|
| 1^ SETT. | Orzotto verde brillante [1,6,10,11]<br>Frittata agli aromi [3,7]<br>Finocchi in insalata | Mezze penne integrali alla zucca* [1,6,10]<br>Bocconcini di nasello* [1,4,6,10]<br>Fagiolini* all'olio [9] | Risotto rosa<br>Robiola [7]<br>Carote julienne | Pasta pasticciata al ragù di lenticchie [1,6,7,9,10]<br>Coste* all'olio | Riso bianco<br>**Merluzzo al curry** [1,6,10]<br>Cavolfiori* all'olio [9] |
| 2^ SETT. | Vellutata di patate e cavolfiori* con crostini [1,6,9,10]<br>Frittata ai porri [3,7]<br>Carote julienne | Farfalle integrali con crema di ceci, zafferano e rosmarino [1,6,9,10]<br>Zucca* al gratin [1,6,10] | Polenta [6]<br>**Crescenza**<br>Spinaci* al grana [7] | Farrotto al pesto rosso [1,6,10,11]<br>Cotoletta di merluzzo* [1,4,6,10]<br>Broccoli* all'olio | Pizza margherita [1,6, 7,10]<br>Finocchi in insalata |
| 3^ SETT. | Focaccia all'olio [1,6,10]<br>Crescenza [7]<br>Biete* all'olio | Passato di verdura [9]<br>**Cotoletta di merluzzo** [1,4,6,10]<br>Patate* al forno [9] | Fusilli integrali al verde bosco [1,6,10]<br>Platessa* alla mugnaia [4]<br>Finocchi in insalata | Gnocchetti sardi al sugo di verdure [1,6,9,10]<br>Tortino di ceci [1,3,6,7,10]<br>Cavolfiori* alla curcuma [9] | Risotto alle erbe<br>Rollè di frittata alle verdure [3,7]<br>Broccoli* all'olio |
| 4^ SETT. | Polenta morbida alle erbe [6]<br>Merluzzo* incartocciato [4]<br>Coste* all'olio | Pasta integrale al ragù vegetale [1,6,9,10]<br>Tortino di legumi [1,3,6,7,10]<br>Dadolata di zucca* al forno | Farro viola [1,6,7,8,10,11]<br>Ricotta [7]<br>Erbette* all'olio | Crema di cannellini, patate e porri con crostini [1,6,10]<br>Uova strapazzate 1/2 porz [3,7]<br>Broccoli* gratinati [1,6,10] | Lasagna al ragù di **lenticchie** [1,3,6,7,9,10]<br>Mix di carote* e cavolo cappuccio [9] |

1) Tutti i giorni viene proposto pane a ridotto contenuto di sale, il martedì viene proposto pane integrale
2) Quotidianamente 1 porz. di frutta fresca proposta con 3 varietà settimanali, a rotazione: arance, mandarini, clementine, mapo, pere, banane, mele, kiwi
3) L'unico condimento utilizzato è l'olio EVO
4) * le preparazioni contrassegnate da asterisco potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine (se non disponibili dal fornitore)
5) ALLERGENI: in ottemperanza al REG (UE) 1169/2011 gli allergeni sono indicati sul ricettario disponibile sia in cucina che al terminale di somministrazione

# Menu NO GLUTINE

## AUTUNNO-INVERNO 2026-27 MORAZZONE

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|---|
| 1^ SETT. | **Risotto** verde brillante<br>Frittata agli aromi [3,7]<br>Finocchi in insalata | **Pasta SENZA GLUTINE** alla zucca* [6,10,13]<br>**Bocconcini di nasello* SENZA GLUTINE** [4,6,10,11,13]<br>Fagiolini* all'olio [9] | Risotto rosa<br>Robiola [7]<br>Carote julienne | **Pasta pasticciata SENZA GLUTINE** al ragù di **lenticchie** [6,7,10]<br>Coste* all'olio | Riso bianco<br>**Straccetti di pollo al curry SENZA GLUTINE** [6,10,13]<br>Cavolfiori* all'olio [9] |
| 2^ SETT. | Vellutata di patate e cavolfiori* con **crostini SENZA GLUTINE** [6,9,10,11,13]<br>Frittata ai porri [3,7]<br>Carote julienne | **Pasta SENZA GLUTINE** con crema di ceci, zafferano e rosmarino [6,9,10,13]<br>**Zucca* al gratin SENZA GLUTINE** [6,10] | Polenta [6]<br>Bruscit<br>Spinaci* al grana [7] | **Risotto** al pesto rosso<br>**Cotoletta di merluzzo* SENZA GLUTINE** [4,6,10,11,13]<br>Broccoli* all'olio | **Pizza senza glutine** [6,7,10,11,13]<br>Finocchi in insalata |
| 3^ SETT. | **Focaccia SENZA GLUTINE** [6,10,11,13]<br>Crescenza [7]<br>Biete* all'olio | **Passato di verdura SENZA GLUTINE** [9]<br>**Cotoletta di pollo SENZA GLUTINE** [6,10,11,13]<br>Patate* al forno [9] | **Pasta SENZA GLUTINE** al verde bosco [6,10,11]<br>Platessa* alla mugnaia [4]<br>Finocchi in insalata | **Pasta SENZA GLUTINE** al sugo di verdure [6,9,10,13]<br>**Tortino di ceci SENZA GLUTINE** [3,6,7,10]<br>Cavolfiori* alla curcuma [9] | Risotto alle erbe<br>Rollè di frittata alle verdure [3,7]<br>Broccoli* all'olio |
| 4^ SETT. | **Polenta morbida** alle erbe [6] **SENZA GLUTINE**<br>Merluzzo* incartocciato [4]<br>Coste* all'olio | **Pasta SENZA GLUTINE** al ragù vegetale [6,9,10]<br>Tortino di legumi **SENZA GLUTINE** [3,6,7,10]<br>Dadolata di zucca*al forno | **Riso viola SENZA GLUTINE** [7,8]<br>Ricotta [7]<br>Erbette* all'olio | Crema di cannellini, patate e porri con **crostini SENZA GLUTINE** [6,10,11,13]<br>Uova strapazzate 1/2 porz [3,7]<br>**Broccoli* gratinati SENZA GLUTINE** [1,6,10] | **Lasagna SENZA GLUTINE** al ragù [3,6,7,10]<br>Mix di carote* e cavolo cappuccio [9] |

1) Tutti i giorni viene proposto pane a ridotto contenuto di sale, il martedì viene proposto pane integrale
2) Quotidianamente 1 porz. di frutta fresca proposta con 3 varietà settimanali, a rotazione: arance, mandarini, clementine, mapo, pere, banane, mele, kiwi
3) L'unico condimento utilizzato è l'olio EVO
4) * le preparazioni contrassegnate da asterisco potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine (se non disponibili dal fornitore)
5) ALLERGENI: in ottemperanza al REG (UE) 1169/2011 gli allergeni sono indicati sul ricettario disponibile sia in cucina che al terminale di somministrazione

# Menu NO LATTE

## AUTUNNO-INVERNO 2026-27 MORAZZONE

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|---|
| 1^ SETT. | Orzotto verde brillante [1,6,10,11]<br>**Frittata agli aromi NO LATTE** [3]<br>Finocchi in insalata | Mezze penne integrali alla zucca* [1,6,10]<br>Bocconcini di nasello* [1,4,6,10]<br>Fagiolini* all'olio [9] | Risotto rosa **NO LATTE**<br>**Petto di tacchino al forno**<br>Carote julienne | **Pasta al ragù di lenticchie NO LATTE** [1,6,7]<br>Coste* all'olio | Riso bianco<br>Straccetti di pollo al curry[1,6,10]<br>Cavolfiori* all'olio [9] |
| 2^ SETT. | Vellutata di patate e cavolfiori* con crostini [1,6,9,10]<br>**Frittata ai porri NO LATTE** [3]<br>Carote julienne | Farfalle integrali con crema di ceci, zafferano e rosmarino [1,6,9,10]<br>Zucca* al gratin [1,6,10] | Polenta [6]<br>Bruscit<br>Spinaci* **all'olio** | Farrotto al pesto rosso [1,6,10,11]<br>Cotoletta di merluzzo* [1,4,6,10]<br>Broccoli* all'olio | Pizza rossa [1,6,10]<br>**Petto di pollo/Platessa al forno**<br>Finocchi in insalata |
| 3^ SETT. | Focaccia all'olio [1,6,10]<br>**Hummus di ceci**<br>Biete* all'olio | Passato di verdura [9]<br>Cotoletta di pollo [1,6,10]<br>Patate* al forno [9] | Fusilli integrali al verde bosco [1,6,10]<br>Platessa* alla mugnaia [4]<br>Finocchi in insalata | Gnocchetti sardi al sugo di verdure [1,6,9,10]<br>**Tortino di ceci NO LATTE** [1,3,6,10]<br>Cavolfiori* alla curcuma [9] | Risotto alle erbe **NO LATTE**<br>**Rollè di frittata alle verdure NO LATTE** [3]<br>Broccoli* all'olio |
| 4^ SETT. | Polenta morbida alle erbe [6]<br>Merluzzo* incartocciato [4]<br>Coste* all'olio | Pasta integrale al ragù vegetale [1,6,9,10]<br>**Tortino di legumi NO LATTE** [1,3,6,10]<br>Dadolata di zucca*al forno | **Farro viola NO LATTE** [1,6,8,10,11]<br>**Platessa agli aromi** [7]<br>Erbette* all'olio | Crema di cannellini, patate e porri con crostini [1,6,10]<br>**Uova strapazzate NO LATTE** 1/2 porz [3]<br>Broccoli* gratinati [1,6,10] | **Lasagna al ragù NO LATTE** [1,3,6,10]<br>Mix di carote* e cavolo cappuccio [9] |

1) Tutti i giorni viene proposto pane a ridotto contenuto di sale, il martedì viene proposto pane integrale
2) Quotidianamente 1 porz. di frutta fresca proposta con 3 varietà settimanali, a rotazione: arance, mandarini, clementine, mapo, pere, banane, mele, kiwi
3) L'unico condimento utilizzato è l'olio EVO
4) * le preparazioni contrassegnate da asterisco potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine (se non disponibili dal fornitore)
5) ALLERGENI: in ottemperanza al REG (UE) 1169/2011 gli allergeni sono indicati sul ricettario disponibile sia in cucina che al terminale di somministrazione

# DIETA NO POMODORO

## MENU AUTUNNO-INVERNO 2026-27 MORAZZONE

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|---|
| 1^ SETT. | Orzotto verde brillante [1,6,10,11]<br>Uova strapazzate agli aromi [3,7]<br>Finocchi in insalata | Pasta integrale alla zucca* [1,6,10]<br>Bocconcini di nasello* [1,4,6,10]<br>Fagiolini* all'olio [9] | Risotto rosa<br>Robiola [7]<br>Carote* all'olio [9] | **Pasta pasticciata con lenticchie NO POMODORO** [1,6,7,10]<br>Coste* all'olio | Riso bianco<br>Straccetti di pollo al curry [1,6,10]<br>Cavolfiori* all'olio [9] |
| 2^ SETT. | Vellutata di patate e cavolfiori* con crostini [1,6,9,10]<br>Frittata ai porri [3,7]<br>Carote* aromatiche [9] | Pasta integrale con crema di ceci, zafferano e rosmarino [1,6,9,10]<br>Zucca* al gratin [1,6,10] | Polenta [6]<br>Bruscit<br>Spinaci* al grana [7] | **Farrotto ALLA CREMA DI CAVOLFIORI** [1,6,10,11]<br>Cotoletta di merluzzo* [1,4,6,10]<br>Broccoli* all'olio | **FOCACCIA BIANCA**<br>**MOZZARELLA**<br>Finocchi in insalata |
| 3^ SETT. | Focaccia all'olio [1,6,10]<br>Crescenza [7]<br>Biete* all'olio | **Passato di verdura NO POMODORO** [1,6,9,10,11]<br>Cotoletta di pollo [1,6,10]<br>Patate* al forno [9] | Pasta integrale al verde bosco [1,6,10]<br>Platessa* alla mugnaia [4]<br>Finocchi in insalata | **Pasta CON VERDURE NO POMODORO** [1,6,9,10]<br>**Tortino di ceci NO POMODORO** [1,3,6,7,10]<br>Cavolfiori* alla curcuma [9] | Risotto alle erbe<br>**Rollè di frittata alle verdure NO POMODORO** [3,7]<br>Broccoli* all'olio |
| 4^ SETT. | Polenta morbida alle erbe [6]<br>Merluzzo* incartocciato [4]<br>Coste* all'olio | **Pasta integrale CON VERDURE NO POMODORO** [1,6,9,10]<br>**Bon bon di legumi NO POMODORO** [1,3,6,7,10]<br>Dadolata di zucca*al forno | Farro viola [1,6,7,8,10,11]<br>Ricotta [7]<br>Erbette* all'olio | Crema di cannellini, patate e porri con crostini [1,6,10]<br>Uova strapazzate 1/2 porz [3,7]<br>Broccoli* gratinati [1,6,10] | **Lasagna al ragù BIANCO NO POMODORO** [1,3,6,7,10]<br>Mix di carote* e cavolo cappuccio [9] |

1) Tutti i giorni viene proposto pane a ridotto contenuto di sale, il martedì viene proposto pane integrale
2) Quotidianamente 1 porz. di frutta fresca proposta con 3 varietà settimanali, a rotazione: arance, mandarini, clementine, mapo, pere, banane, mele, kiwi
3) L'unico condimento utilizzato è l'olio EVO
4) * le preparazioni contrassegnate da asterisco potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine (se non disponibili dal fornitore)
5) ALLERGENI: in ottemperanza al REG (UE) 1169/2011 gli allergeni sono indicati sul ricettario disponibile sia in cucina che al terminale di somministrazione