



MENU INVERNALE 2025 SEZIONE PRIMAVERA RANICA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 7-10 gen; 3-7 feb; 3-7 mar; 31 mar-4 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Zucca al forno Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9,7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Cavolfiori gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1,9) Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,6,7,8,12) Spezzatino di tacchino (1,9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie alla pizzaiola (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 13-17 gen; 10-14 feb; 10-14 mar; 7-11 aprile			MENU' ETNICO	
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con orzo (1,9) Frittata (3,7) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Platessa panata* (1,4,6,12) Carote Pane e frutta di stagione	RISO BASMATI CON POLLO al Curry, verdure miste (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Insalata Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 20-24 gen; 17-21 feb; 17-21 mar				
Pasta in bianco (1) Frittata alle verdure (3, 7) Broccoletti Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1,9) Pezzo di asiago (7) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,6,7,8,12) Platessa* in umido al pomodoro (4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in crema di fagioli (1) Cavolfiori gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 27-31 gen; 24-28 feb; 24-28 mar		MENU' REGIONALE EMILIA ROMAGNA		
Pasta al pomodoro (1, 9) Mozzarelline (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	LASAGNE ALLA BOLOGNESE FAGIOLINI* Pane (1) e frutta di stagione	Crema di verdura con crostini (1,6,9,10) Frittata al naturale (3) Patate Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1,6,12) Platessa dorata (1, 4, 6, 10, 13) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU INVERNALE 2025 – PER CELIACI SEZIONE PRIMAVERA RANICA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 7-10 gen; 3-7 feb; 3-7 mar; 31 mar-4 aprile				
Pasta senza glutine al sugo di pomodoro (9) Primosale(7) Zucca al forno Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (4,6,3,12) Cavolfiori gratinati (7) Pane senza glutine e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini senza glutine Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta al pesto senza glutine (6, 7, 8, 12) Spezzatino di tacchino (6,9) Finocchi (7) Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta in bianco senza glutine Lenticchie alla pizzaiola (9) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 13-17 gen; 10-14 feb; 10-14 mar; 7-11 aprile			MENU' ETNICO	
Pizza margherita senza glutine (6,7,10,13) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Passato di verdura con riso (6,9) Frittata senza glutine (3,7) Finocchi * Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine pomodoro e basilico (9, 7) Platessa panata* (4,6,12) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione	RISO BASMATI , POLLO al Curry, verdure miste (7) Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine agli aromi Lenticchie al pomodoro senza glutine (9) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 20-24 gen; 17-21 feb; 17-21 mar				
Pasta in bianco senza glutine (9) Frittata alle verdure (3, 7) Broccoletti Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine con verdure (9) Pezzo di asiago (7) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al pesto (7,8) Platessa* in umido al pomodoro (4) Finocchi Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta in crema di fagioli senza glutine Cavolfiori gratinati (7) Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 27-31 gen; 24-28 feb; 24-28 mar		MENU' REGIONALE EMILIA ROMAGNA		
Pasta pomodoro senza glutine Mozzarelline (7) Fagiolini * Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione	LASAGNE ALLA BOLOGNESE SENZA GLUTINE FAGIOLINI* Pane senza glutine e frutta di stagione	Crema di verdura con crostini senza glutine (6,9,10) Frittata al naturale (3) Patate Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta al pomodoro senza glutine (6,12) Platessa dorata senza glutine (1,4,6,10,13) Finocchi Pane senza glutine e frutta di stagione

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. * PRODOTTI GELO