

MENU OTTOBRE 2026

Legenda

❄ Alimento surgelato all'origine

🌿 Menù vegetariano

1

GIOVEDÌ 01

- Gnocchi al pomodoro
- Spiedini di carne con peperonata
- Banane

VENERDÌ 02

- Salmone al forno ❄ con riso venere e verdure gratinate
- Uva

2

LUNEDÌ 05

- Ravioli con ricotta e spinaci
- Frittata
- Carote al miele e timo
- Mele

MARTEDÌ 06

- Rigatoni al ragù d'anatra
- Zucchine spadellate
- Pere

MERCOLEDÌ 07

- Pizza
- Insalata con ceci pomodoro e basilico
- Yogurt

GIOVEDÌ 08

- Minestrina
- Pollo al forno con insalata
- Banane

VENERDÌ 09

- Riso al pomodoro
- Polpette di pesce ❄
- Insalata
- Gelato

3

LUNEDÌ 12

- Pasta integrale all'amatriciana
- Uova sode
- Insalata di carote al limone
- Mele

MARTEDÌ 13

- Passato di verdure ❄
- Fontina
- Purea di patate
- Arance

MERCOLEDÌ 14

- Lasagne ❄
- Insalata di cetrioli e mais
- Budino

GIOVEDÌ 15

- Pasta al pesto alla genovese
- Burger vegetale
- Banane

VENERDÌ 16

- Riso all'olio
- Insalata con tonno, olive e pomodorini
- Uva

4

LUNEDÌ 19

- Pasta con crema di piselli
- Asiago
- Insalata
- Mele

MARTEDÌ 20

- Cous cous con verdure
- Polpette di manzo e broccoli ❄
- Pere

MERCOLEDÌ 21

- Pasta con sugo di melanzane
- Frittata
- Carote saltate con cipolla di tropea
- Yogurt

GIOVEDÌ 22

- Rotolo di tacchino con patate prezzemolate
- Pomodori e cetrioli
- Banane

VENERDÌ 23

- Risotto di zucca
- Bastoncini di pesce
- Insalata di finocchi
- Gelato

5

LUNEDÌ 26

- Pasta al ragù
- Cavolfiori gratinati
- Mele

MARTEDÌ 27

- Crema di porri e patate con crostini
- Uova sode
- Cappuccino marinato
- Arance

MERCOLEDÌ 28

- Pizza
- Lenticchie alloro e rosmarino
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ 29

- Pasta all'olio
- Stracchino con pomodorini
- Banane

VENERDÌ 30

• **SORPRESA!!!**

La preparazione di alcuni piatti con ingredienti biologici e/o a "km 0" verrà effettuata in base alle disponibilità del mercato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio, ed è possibile richiedere allo stesso di consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

OCTOBER 2026 MENU

Key

❄ Food frozen at the source

🌿 Menù vegetariano

1

THURSDAY 01

- Gnocchi with tomato sauce
- Meat skewers with peperonata
- Bananas

FRIDAY 02

- Baked salmon with black rice and gratin vegetables
- Grapes

2

MONDAY 05

- Ravioli with ricotta and spinach
- Frittata
- Honey and thyme carrots
- Apples

TUESDAY 06

- Rigatoni with duck ragù
- Sautéed zucchini
- Pears

WEDNESDAY 07

- Pizza
- Salad with chickpeas, tomatoes and basil
- Yogurt

THURSDAY 08

- Light broth soup
- Baked chicken with salad
- Bananas

FRIDAY 09

- Tomato rice
- Fish patties ❄
- Salad
- Ice cream

3

MONDAY 12

- Wholewheat pasta "amatriciana"
- Boiled eggs
- Lemon carrot salad
- Apples

TUESDAY 13

- Vegetable soup ❄
- Fontina cheese
- Mashed potatoes
- Oranges

WEDNESDAY 14

- Lasagne ❄
- Cucumber and corn salad
- Pudding

THURSDAY 15

- Pasta with Genoese pesto
- Veggie burger
- Bananas

FRIDAY 16

- Rice with olive oil
- Salad with tuna, olives and cherry tomatoes
- Grapes

4

MONDAY 19

- Pasta with pea cream
- Asiago cheese
- Salad
- Apples

TUESDAY 20

- Cous cous with vegetables
- Beef meatballs and broccoli ❄
- Pears

WEDNESDAY 21

- Pasta with eggplant sauce
- Frittata
- Sautéed carrots with Tropea onion
- Yogurt

THURSDAY 22

- Turkey roll with parsley potatoes
- Tomatoes and cucumbers
- Bananas

FRIDAY 23

- Pumpkin risotto
- Fish sticks
- Fennel salad
- Ice cream

5

MONDAY 26

- Pasta with ragù
- Gratin cauliflower
- Apples

TUESDAY 27

- Leek and potato cream with croutons
- Boiled eggs and Marinated cabbage
- Oranges

WEDNESDAY 28

- Pizza
- Lentils with bay leaf and rosemary
- Seasonal fresh fruit

THURSDAY 29

- Pasta with olive oil
- Stracchino cheese with cherry tomatoes
- Bananas

FRIDAY 30

• **SURPRISE !!!**

The preparation of dishes with organic ingredients and/or "km 0" will be made on the basis of their availability.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff. It is possible to ask for a consultation of the appropriate documentation which will be provided upon request.