

BARLASSINA Menù Autunnale DA SETTEMBRE A 31 OTTOBRE 2026

Inizio 15/9/26 dal martedì della seconda settimana



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro Frittata al formaggio Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Formaggio spalmabile Zucchine Pane Frutta Fresca di stagione	Pasta integrale pasticcata Pomodori Pane integrale Frutta Fresca di stagione	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e legumi con orzo Hamburger di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta integrale alla norma Formaggio spalmabile Pomodori in insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta in salsa rosa Cotoletta di lonza Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e legumi con pasta Mozzarella Erbette all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa gratin* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta integrale al pomodoro Provolone Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e legumi con orzo Bocconcini di tacchino Patate all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Frittata con patate Carote/mais e olive Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Polpette di merluzzo* Insalata Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi al pomodoro Uova sode Fagiolini* Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passati di verdure e legumi con farro Crescenza Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese Lonza al forno Spinaci gratinati* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione