



CONVITTO E COMUNITA' RELIGIOSA - ISTITUTO SAN GIUSEPPE - PARMA

Settimana 1	lunedì 6 aprile 2026 lunedì 4 maggio 2026 lunedì 1 giugno 2026	venerdì 10 aprile 2026 venerdì 8 maggio 2026 venerdì 5 giugno 2026		
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primi				
P.1 Pasta al ragù* P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Riso freddo con ceci, pomodori e scaglie di Parmigiano P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta alle melanzane (R) P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pizza margherita * P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta al pesto genovese (V) P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*
Secondi				
S.1 Torta salata con spinaci* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con tonno) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Cosce di pollo arrosto S.2 Prosciutto Crudo S.3 Insalatona del giorno (con primosale) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Bocconcini di pollo agli aromi S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con salmone) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Cotoletta di tacchino* S.2 Prosciutto Crudo S.3 Insalatona del giorno (con mozzarella) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Filetto di passera con pane agli aromi* S.2 Tonno S.3 Insalatona del giorno (con legumi) S.4 Formaggio del giorno
Contorni				
C.1 Carote e piselli al vapore* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Broccoli all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Patate arrosto* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Fagiolini all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Finocchi gratinati* C.2 Verdura cruda di stagione
Forneria				
P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free
Frutta e dessert				
P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta
Prodotti per la colazione				
Bevande calde, succo di frutta, yogurt, brioche/plumcake, frutta fresca, biscotti, fette biscottate, marmellata, miele, cioccolata spalmabile, burro				

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.

Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

*Possibile presenza di prodotti gelo

Rev. 00 del 16/03/26



MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

CONVITTO E COMUNITA' RELIGIOSA - ISTITUTO SAN GIUSEPPE - PARMA

Settimana 2	lunedì 13 aprile 2026 lunedì 11 maggio 2026 lunedì 8 giugno 2026	venerdì 17 aprile 2026 venerdì 15 maggio 2026 venerdì 12 giugno 2026		
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primi				
P.1 Pasta con tonno e olive (R) P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Farro con pesto (V) e pomodori P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta fredda con salmone, rucola e pomodori P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Focaccia vegetariana* P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Insalata di riso con edamer, carote, piselli e mais (pf) P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*
Secondi				
S.1 Bastoncini di limanda al forno* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con tonno) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Scaloppine di pollo al limone S.2 Speck S.3 Insalatona del giorno (con primosale) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Strudel mediterraneo S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con salmone) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Medaglioni di verdura* S.2 Speck S.3 Insalatona del giorno (con mozzarella) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Caprese (mozzarella e pomodori) (pf) S.2 Tonno S.3 Insalatona del giorno (con legumi) S.4 Formaggio del giorno
Contorni				
C.1 Melanzane grigliate* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Patate arrosto* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Piselli all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Fagiolini all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Macedonia di verdure* C.2 Verdura cruda di stagione
Forneria				
P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free
Frutta e dessert				
P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta
Prodotti per la colazione				
Bevande calde, succo di frutta, yogurt, brioche/plumcake, frutta fresca, biscotti, fette biscottate, marmellata, miele, cioccolata spalmabile, burro				

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

*Possibile presenza di prodotti gelo

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

CONVITTO E COMUNITA' RELIGIOSA - ISTITUTO SAN GIUSEPPE - PARMA

Settimana 3	lunedì 20 aprile 2026 lunedì 18 maggio 2026 lunedì 15 giugno 2026		venerdì 24 aprile 2026 venerdì 22 maggio 2026 venerdì 19 giugno 2026	
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Venerdì
	Primi			
P.1 Gnocchi di patate al pomodoro* P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta al pesto genovese (V) P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Riso ai funghi (B) P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Insalata di pasta con tonno e olive (pf) P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta all'arrabbiata P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*
Secondi				
S.1 Arrosto di tacchino (pf) S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con tonno) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Hamburger di bovino* S.2 Coppa S.3 Insalatona del giorno (con primosale) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Caprese (mozzarella e pomodori) (pf) S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con salmone) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Parmigiana di melanzane* S.2 Coppa S.3 Insalatona del giorno (con mozzarella) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Pizza margherita* S.2 Tonno S.3 Insalatona del giorno (con legumi) S.4 Formaggio del giorno
Contorni				
C.1 Lenticchie all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Fagiolini all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Carote e piselli al vapore* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Broccoli all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Carotine baby a vapore* C.2 Verdura cruda di stagione
Forneria				
P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free
Frutta e dessert				
P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta
Prodotti per la colazione				
Bevande calde, succo di frutta, yogurt, brioche/plumcake, frutta fresca, biscotti, fette biscottate, marmellata, miele, cioccolata spalmabile, burro				

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell’Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

*Possibile presenza di prodotti gelo

Rev. 00 del 16/03/26

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

CONVITTO E COMUNITA' RELIGIOSA - ISTITUTO SAN GIUSEPPE - PARMA

Settimana 4	lunedì 27 aprile 2026 lunedì 25 maggio 2026 lunedì 22 giugno 2026	venerdì 1 maggio 2026 venerdì 29 maggio 2026 venerdì 26 giugno 2026		
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primi				
P.1 Insalata di pasta con pomodori, olive, mozzarella (pf) P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta al pesto genovese (V) P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Tortelloni ric./spin. all'olio EVO e Parmigiano* P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Insalata di riso classica (pf) P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta al ragù di pesce* P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*
Secondi				
S.1 Cosce di pollo arrosto* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con tonno) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Arrosto di tacchino (pf) S.2 Prosciutto Crudo S.3 Insalatona del giorno (con primosale) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Medaglione di tonno* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con salmone) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Bresaola con rucola e Parmigiano (pf) S.2 Prosciutto Crudo S.3 Insalatona del giorno (con mozzarella) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Sfoglia con zucchine e stracchino* S.2 Tonno S.3 Insalatona del giorno (con legumi) S.4 Formaggio del giorno
Contorni				
C.1 Patate al forno* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Ceci in insalata C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Cavolfiore all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Peperonata* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Melanzane grigliate* C.2 Verdura cruda di stagione
Forneria				
P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free
Frutta e dessert				
P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta
Prodotti per la colazione				
Bevande calde, succo di frutta, yogurt, brioche/plumcake, frutta fresca, biscotti, fette biscottate, marmellata, miele, cioccolata spalmabile, burro				

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

*Possibile presenza di prodotti gelo

Rev. 00 del 16/03/26