

MENU' ESTIVO A.S. 2021/2022
SCUOLE DELL'INFANZIA
(con merende)

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarella Fagiolini olio e basilico	Ciaccino
MARTEDI'	Insalata carote sedano mais e noci Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	Banana
MERCOLEDI'	Riso al limone Tacchino arrosto Cavolo cappuccio	Pane BIO e olio extravergine di oliva
GIOVEDI'	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola IGP (a rotazione) Macedonia di verdure	Schiacciata al rosmarino
VENERDI'	Pasta al ragù di lenticchie Pesce gratinato (da pesca sostenibile) Insalata mista a produzione integrata Pane integrale BIO	Latte Biscotti

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tortino di ricotta Insalata mista a produzione integrata Pane integrale BIO	Pizza
MARTEDI'	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	Crostatina con marmellata
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	Pane BIO e olio extravergine di oliva
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara (da pesca sostenibile) Carote grattugiate a produzione integrata	Yogurt Biscotti

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste	Ciaccino
MARTEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Sovracosce di pollo arrosto Piselli Pane integrale BIO	Biscotti Latte e cacao
MERCOLEDI'	Insalata di farro BIO da produttori locali Tacchino al limone Insalata mista a produzione integrata	Spicchi di mele fresche
GIOVEDI'	Trofie al pesto di mandorle Insalatona mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote a produzione integrata, sedano e mais	Yogurt Biscotti
VENERDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Tortino di ricotta Carote baby	Banana

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci saporiti	Pane BIO e olio extravergine di oliva
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Tocchetti di Grana Padano DOP Fagiolini all'olio	Ciaccino
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate Pane integrale BIO	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tacchino a fette prezzemolo e capperi Insalata a produzione integrata, pomodori e mais	Pane BIO e tocchetti di Grana Padano DOP
VENERDI'	Riso al ragù di verdure Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico	Latte Biscotti

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Pecorino da produttori locali Insalata da produzione integrata mele e noci	Pane BIO e marmellata BIO
MARTEDI'	Insalata di pasta con verdure Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di cavolo cappuccio	Pane BIO e olio extravergine di oliva
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI Pisellini	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Riso alla zafferano Hummus di ceci Contorno di verdure miste Pane integrale BIO	Ciaccino
VENERDI'	Pasta al pesto Frittata BIO al pomodoro Sticks di carote al naturale	Spicchi di mele fresche

NOTE AL MENU'

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DI GIORNATA DA PRODUZIONE BIOLOGICA
- IL FORMAGGIO GRATUGGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE GRANA PADANO DOP.
- LA CARNE DI VITELLONE PROVIENE DAL CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE (CCBI).
- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.
- ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO/CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
- ALCUNE VERDURE SURGELATE (SPINACI, BIETOLA, ZUCCHINE, CAROTE A RONDELLE, FAGIOLINI, PISELLINI, MINISTRONE) PROVENGONO DA AGRICOLTURA A LOTTA INTEGRATA
- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

- Tabella 2 - Venerdì: Riso con verdure;
- Tabella 3 - Mercoledì: Riso con zucchine;
- Tabella 5 - Martedì: Pasta con verdure.

MENU' ESTIVO A.S. 2021/2022 SCUOLE ELEMENTARI

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarella Fagiolini olio e basilico	
MARTEDI'	Insalata carote sedano mais e noci Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	
MERCOLEDI'	Riso al limone Tacchino arrosto Cavolo cappuccio	
GIOVEDI'	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola IGP (a rotazione) Macedonia di verdure	
VENERDI'	Pasta al ragù di lenticchie Pesce gratinato (da pesca sostenibile) Insalata mista a produzione integrata Pane integrale BIO	

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tortino di ricotta Insalata mista a produzione integrata Pane integrale BIO	
MARTEDI'	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara (da pesca sostenibile) Carote grattugiate a produzione integrata	

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste	
MARTEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Sovracosce di pollo arrosto Piselli Pane integrale BIO	
MERCOLEDI'	Insalata di farro BIO da produttori locali Tacchino al limone Insalata mista a produzione integrata	
GIOVEDI'	Trofie al pesto di mandorle Insalatona mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote a produzione integrata, sedano e mais	
VENERDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Tortino di ricotta Carote baby	

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci saporiti	
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Tocchetti di Grana Padano DOP Fagiolini all'olio	
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate Pane integrale BIO	
GIOVEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tacchino a fette prezzemolo e capperi Insalata a produzione integrata, pomodori e mais	
VENERDI'	Riso al ragù di verdure Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico	

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Pecorino da produttori locali Insalata da produzione integrata mele e noci	
MARTEDI'	Insalata di pasta con verdure Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di cavolo cappuccio	
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI Pisellini	
GIOVEDI'	Riso alla zafferano Hummus di ceci Contorno di verdure miste Pane integrale BIO	
VENERDI'	Pasta al pesto Frittata BIO al pomodoro Sticks di carote al naturale	

NOTE AL MENU'

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DI GIORNATA DA PRODUZIONE BIOLOGICA
- IL FORMAGGIO GRATTOGGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE GRANA PADANO DOP.
- LA CARNE DI VITELLONE PROVIENE DAL CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE (CCBI).
- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.
- ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO/CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
- ALCUNE VERDURE SURGELATE (SPINACI, BIETOLA, ZUCCHINE, CAROTE A RONDELLE, FAGIOLINI, PISELLINI, MINISTRONE) PROVENGONO DA AGRICOLTURA A LOTTA INTEGRATA
- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

- Tabella 2 - Venerdì: Riso con spinaci;
- Tabella 3 - Mercoledì: Riso con zucchine;
- Tabella 5- Martedì: Pasta con verdure.

MENU' ESTIVO A.S. 2021/2022

ASILO NIDO

(con merende)

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Robiola Fagiolini olio e basilico	Ciaccino
MARTEDI'	Crema di verdure e patate con menta Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	Banana
MERCOLEDI'	Riso al limone Tacchino arrosto Pomodori	Pane BIO e olio extravergine di oliva
GIOVEDI'	Pasta con zucchine Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure	Crackers Succo
VENERDI'	Pasta al ragù di lenticchie Pesce gratinato (da pesca sostenibile) Verdure all'olio	Latte Biscotti

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tortino di ricotta Tris di verdure	Pizza
MARTEDI'	Pasta con pomodoro fresco e basilico Stracchino Spinaci olio e limone	Pane BIO e marmellata BIO
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	Pane BIO e olio extravergine di oliva
GIOVEDI'	Pasta burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote e fagiolini	Crackers Succo
VENERDI'	Riso con verdure Pesce alla marinara (da pesca sostenibile) Zucchine olio e prezzemolo	Yogurt Biscotti

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste	Ciaccino
MARTEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Sovracosce di pollo arrosto Piselli	Biscotti Latte
MERCOLEDI'	Insalata di farro BIO da produttori locali con pomodoro e basilico Tacchino al limone Bietola all'olio	Mele fresche
GIOVEDI'	Trofie olio e basilico Pesce (da pesca sostenibile) al limone Pomodori	Yogurt Biscotti
VENERDI'	Pasta al pomodoro Tortino di ricotta Carote baby	Banana

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci saporiti	Pane BIO e olio extravergine di oliva
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Parmigiano Reggiano DOP a tocchetti Fagiolini BIO all'olio	Ciaccino
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tacchino a fette prezzemolo e capperi Pomodori	Pane BIO e tocchetti di Grana Padano DOP
VENERDI'	Riso al ragù di verdure Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Piselli BIO	Latte Biscotti

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Pecorino da produttori locali Tris di verdure	Pane BIO e marmellata BIO
MARTEDI'	Pasta fredda con pomodori olio e basilico Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Verdure cotte	Pane BIO e olio extravergine di oliva
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI Pisellini	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Riso alla parmigiana Hummus di ceci Contorno di verdure miste	Ciaccino
VENERDI'	Pasta olio e basilico Frittata BIO al pomodoro Carote all'olio	Mele fresche

NOTE AL MENU'

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DI GIORNATA DA PRODUZIONE BIOLOGICA
- IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE GRANA PADANO DOP.
- LA CARNE DI VITELLONE PROVIENE DAL CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE (CCBI).
- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.
- ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO/CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE..
- ALCUNE VERDURE SURGELATE (SPINACI, BIETOLA, ZUCCHINE, CAROTE A RONDELLE, FAGIOLINI, PISELLINI, MINISTRONE) PROVENGONO DA AGRICOLTURA A LOTTA INTEGRATA
- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

- Tabella 3 – Mercoledì: Riso con zucchine;
- Tabella 5- Martedì: Pasta con verdure.

MENU' ESTIVO A.S. 2021/2022

ASILO NIDO

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Robiola Fagiolini olio e basilico	
MARTEDI'	*Crema di verdure e patate con menta Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	
MERCOLEDI'	Riso al limone Tacchino arrosto Pomodori	
GIOVEDI'	Pasta con zucchine Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure	
VENERDI'	Pasta al ragù di lenticchie Pesce gratinato (da pesca sostenibile) Verdure all'olio	

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tortino di ricotta Tris di verdure	
MARTEDI'	Pasta con pomodoro fresco e basilico Stracchino Spinaci olio e limone	
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	
GIOVEDI'	Pasta burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote e fagiolini	
VENERDI'	Riso con verdure Pesce alla marinara (da pesca sostenibile) Zucchine olio e prezzemolo	

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste	
MARTEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Sovracosce di pollo arrosto Piselli	
MERCOLEDI'	Insalata di farro BIO da produttori locali con pomodoro e basilico Tacchino al limone Bietola all'olio	
GIOVEDI'	Trofie olio e basilico Pesce (da pesca sostenibile) al limone Pomodori	
VENERDI'	Pasta al pomodoro Tortino di ricotta Carote baby	

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci saporiti	
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone Parmigiano Reggiano DOP a tocchetti Fagiolini all'olio	
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate	
GIOVEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tacchino a fette prezzemolo e capperi Pomodori	
VENERDI'	Riso al ragù di verdure Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Piselli	

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Pecorino da produttori locali Tris di verdure	
MARTEDI'	Pasta fredda con pomodori olio e basilico Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Verdure cotte	
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI Pisellini	
GIOVEDI'	Riso alla parmigiana Hummus di ceci Contorno di verdure miste	
VENERDI'	Pasta olio e basilico Frittata BIO al pomodoro Carote all'olio	

NOTE AL MENU'

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DI GIORNATA DA PRODUZIONE BIOLOGICA
- IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE GRANA PADANO DOP.
- LA CARNE DI VITELLONE PROVIENE DAL CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE (CCBI).
- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.
- ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO/CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
- ALCUNE VERDURE SURGELATE (SPINACI, BIETOLA, ZUCCHINE, CAROTE A RONDELLE, FAGIOLINI, PISELLINI, MINISTRONE) SONO PROVENGONO DA AGRICOLTURA A LOTTA INTEGRATA
- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:
 - Tabella 3 – Mercoledì: Riso con zucchine;
 - Tabella 5- Martedì: Pasta con verdure.

MENU' ESTIVO A.S. 2021/2022
SCUOLE DELL'INFANZIA
 (con spuntini)

TABELLA 1	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarelline Fagiolini olio e basilico	Succo di frutta
MARTEDI'	Insalata carote sedano mais e noci Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	Crackers
MERCOLEDI'	Riso al limone Tacchino arrosto Cavolo cappuccio	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola IGP (a rotazione) Macedonia di verdure	Latte e cacao
VENERDI'	Pasta al ragù di lenticchie Pesce gratinato (da pesca sostenibile) Insalata mista a produzione integrata Pane integrale BIO	Banana

TABELLA 2	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tortino di ricotta Insalata mista a produzione integrata Pane integrale BIO	Latte
MARTEDI'	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	Biscotti
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara (da pesca sostenibile) Carote grattugiate a produzione integrata	Banana

TABELLA 3	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste	Succo di frutta
MARTEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Sovracosce di pollo arrosto Piselli Pane integrale BIO	Crackers
MERCOLEDI'	Insalata di farro BIO da produttori locali Tacchino al limone Insalata mista a produzione integrata	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Trofie al pesto di mandorle Insalatona mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote a produzione integrata, sedano e mais	Latte e cacao
VENERDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Tortino di ricotta Carote baby	Banana

TABELLA 4	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci saporiti	Latte
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Tocchetti di Grana Padano DOP Fagiolini all'olio	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate Pane integrale BIO	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Tacchino a fette prezzemolo e capperi Insalata a produzione integrata, pomodori e mais	Biscotti
VENERDI'	Riso al ragù di verdure Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico	Banana

TABELLA 5	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Pecorino da produttori locali Insalata da produzione integrata mele e noci	Succo di frutta
MARTEDI'	Insalata di pasta con verdure Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di cavolo cappuccio	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI Pisellini	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Riso alla zafferano Hummus di ceci Contorno di verdure miste Pane integrale BIO	Crostatina con marmellata
VENERDI'	Pasta al pesto Frittata BIO al pomodoro Sticks di carote al naturale	Banana

NOTE AL MENU'

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DI GIORNATA DA PRODUZIONE BIOLOGICA
 - IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE GRANA PADANO DOP.
 - LA CARNE DI VITELLONE PROVIENE DAL CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE (CCBI).
 - TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.
 - ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO/CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
 - ALCUNE VERDURE SURGELATE (SPINACI, BIFOLA, ZUCCHINE, CAROTE A RONDELLE, FAGIOLINI, PISELLINI, MINISTRONE) PROVENGONO DA AGRICOLTURA A LOTTA INTEGRATA
- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

- Tabella 2 – Venerdì: Riso con verdure;
- Tabella 3 – Mercoledì: Riso con zucchine;
- Tabella 5- Martedì: Pasta con verdure.



La tabella 1 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 13/09 al 17/09.

La tabella 2 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 20/09 al 24/09.

La tabella 3 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 27/09 al 1/10.

La tabella 4 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 4/10 al 8/10.

La tabella 5 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 11/10 al 15/10.