



Menu Invernale - A.S. 2025/2026

Attivo dal 17 novembre 2025 al 10 aprile 2026

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 17/11 al 21/11 Dal 22/12 al 24/12 Dal 26/1 al 30/1 Dal 2/3 al 6/3 Dal 6/4 al 10/4	PASTA ALLO ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) FRITTATA (3-7) FAGIOLINI* ALL'OLIO GELATO (1- 3-6-7-8)	Per Tasso Moro San Mauro De Amicis Buonarroti PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) PROSCIUTTO COTTO* CAROTE JULIENNE Per Dante e Infanzia PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8-10) PLATESSA* GRATINATA (1-4-6-7-10-13) CAROTE JULIENNE	Per Tasso Moro San Mauro De Amicis Buonarroti PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8-10) PLATESSA* GRATINATA (1-4-6-7-10-13) FINOCCHI JULIENNE Per Dante, Infanzia e Secondaria PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) PROSCIUTTO COTTO* FINOCCHI JULIENNE	INSALATA RISO ALL'OLIO SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO (1-6-9-10-11)	PASTA POMODORO E LENTICCHIE (1-6- 9-10-11) FORMAGGIO* ASIAGO (7) PATATE* E CAROTE*
2 Dal 24/11 al 28/11 Dal 29/12 al 02/01 Dal 2/2 al 6/2 Dal 9/3 al 13/3	PASTA AGLI AROMI (1-6-10) MOZZARELLA (7) CAROTE JULIENNE BARRETTA DI CIOCCOLATO (5-6-7-8)	PASTINA IN BRODO CON VERDURE* (1-6-9-10) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-6-7-10-13) PATATE* AL FORNO	FINOCCHI JULIENNE LASAGNE* ALLA BOLOGNESE (1-3-6-7-9-10-11-12)	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (1-6-7-9-10-11-12) ROLLE' DI FRITTATA (3-7) Per le scuole dell'infanzia FRITTATA CON PATATE* (3-7) TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO (1-6-9-10) FILETTO di HALIBUT* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) INSALATA MISTA CON CECI (1-6-11-10)
3 Dal 01/12 al 05/12 Dal 5/1 al 9/1 Dal 9/2 al 13/2 Dal 16/3 al 20/3	PASTA AL POMODORO (1-4 - 6-9- 10) FRITTATA CON ZUCCHINE* (3-7) INSALATA MISTA CON E MAIS* CROSTATINA(1-3-5-6-7-8)	DITALINI integrali E FAGIOLI IN BRODO (1-6-9-10-11) FORMAGGIO* PROVOLONE (7) PATATE* E FAGIOLINI*	PASTA ALLO ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO INSALATA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (1-6-7-9-10-11-12) TORTA* SALATA RICOTTA E SPINACI* (1-6-3-10-7) CON CAROTE*	PASTA AL SUGO AURORA (1-6-7-9-10-11) SFORNATO DI PESCE* (1-3- 4-7) TRIS DI VERDURE*
4 Dal 09/12 al 12/12 Dal 12/1 al 16/1 Dal 16/2 al 20/2 Dal 23/3 al 27/3	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA (1-3-6-7-8-10-13) FORMAGGIO* EMMENTAL (7) INSALATA GELATO (1- 3-6-7-8)	TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO RISO ALL'OLIO POLLO AL CURRY (1-5-6-7-8-9-10-11-12)/SPEZZATINO DI POLLO IN UMIDO (1-6-9- 10-11) alternati	PASTINA IN BRODO CON VERDURE* (1-6-9-10) FRITTATA CON PATATE * (3-7) Per Second.: PASTA AL SUGO AURORA (1-6-7-9-10-11) TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI (1-6-3-10-7) FINOCCHI JULIENNE	PASTA ALL'OLIO (1-6-10) LENTICCHIE IN UMIDO (1-6-9-10-11) CAROTE* BABY ALL'OLIO	PASTA INTEGRALE alla Portofino (POMODORO E PESTO) 1-3-6-7-8-9-10) COTOLETTA DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13) BIETE* ALL'OLIO
5 Dal 15/12 al 19/12 Dal 19/1 al 23/1 Dal 23/2 al 27/2 Dal 30/3 al 3/4	Per Scuole dell'Infanzia CHICCHE di patate AL POMODORO (1-9) Per scuole Primarie e Secondarie GNOCCHI di patate AL POMODORO (1-6-7-8-9-10-13) UOVA STRAPAZZATE (3-7) FAGIOLINI*ALL'OLIO MUFFIN AL CIOCCOLATO (1-3-5-6-7-8)	CAVOLFIORE* GRATINATI (1-6-7-10-13) RISO ALL'OLIO con PISELLI* in umido (9)	INSALATA MISTA PASTA PASTICCIATA AL FORNO (1-6-7-9-10-11-12)	MINESTRA D'ORZO con verdure* (1-6-9-10-11) FORMAGGIO SPALMABILE (7) PATATE* AL FORNO	PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8-10) SFORNATO DI PESCE* (1-3- 4-7) FINOCCHI JULIENNE

Si avvisa la gentile utenza ed i loro familiari che negli alimenti preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per informazioni circa la presenza di allergeni si prega di rivolgersi alla Sig.ra Dietista al fine di formulare un pasto personalizzato, previa presentazione di docum. medica. Gli allergeni presenti nel menù sono indicati dai rispettivi numeri, vedi sotto per la specifica. *prodotto surgelato. *La porzione servita sarà coerente alle grammature previste. Il parmigiano reggiano è un prodotto D.O.P. (contiene latte). L'olio utilizzato è extra vergine di oliva. Il pane comune servito è di produzione biologica e a ridotto contenuto di sale. Il giovedì verrà servito pane integrale al posto del pane comune ed il mercoledì pane ai cereali. In concomitanza alla pizza/focaccia verranno serviti i grissini in sostituzione al pane. Nelle scuole dell'infanzia, al pomeriggio, viene distribuita la merenda. In grassetto sono indicati gli alimenti di produzione biologica al 100%. Tutta la frutta fresca somministrata è di produzione biologica.

ELENCO ALLERGENI: 1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI; 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; 9.SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO; 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE; 11. SE MI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO; 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI; 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Dussmann