



## Menu Primavera Estate A.S. 2025-2026

Valido dal 13 aprile 2026 al 05 giugno 2026

### Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>  Dal 13/4 al 17/4 Dal 18/5 al 22/5	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> (7-9) <b>FRITTATA (3-7) CON PATATE*</b> <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b> GELATO PANNA E CIOCCOLATO (1- 3-6-7-8)	<b>PASTA CON ZAFFERANO</b> (1-6-7-10-11-12) COSCIA DI POLLO AL FORNO <b>ZUCCHINE JULIENNE</b>	Per Moro, San Mauro, Buonarroti, Tasso e De Amicis <b>PASTA ALL'OLIO</b> (1-6-10) FORMAGGIO (7) <b>ASIAGO</b> <b>CAROTE JULIENNE</b> Per Dante, tutte scuole dell'Inf eSec. PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) <b>PROSCIUTTO COTTO ^</b> <b>CAROTE JULIENNE</b>	Per Moro, San Mauro, Buonarroti, Tasso, De Amicis PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) <b>PROSCIUTTO COTTO ^</b> <b>POMODORI/ FINOCCHI* ALL'OLIO</b> Per Dante, tutte scuole dell'Inf e Sec <b>PASTA ALL'OLIO</b> (1-6-10) FORMAGGIO (7) <b>ASIAGO</b> <b>POMODORI/</b> <b>FINOCCHI* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA PORTOFINO</b> <b>POMODORO E PESTO</b> (1-3-6-7-8-9-10) SFORNATO DI HALIBUT* (1-3-4-7) <b>INSALATA MISTA CON CECI</b> (1-6-10-11)
<b>2</b>  Dal 20/4 al 24/4 Dal 25/5 al 29/5	<b>PASTA AL POMODORO</b> (1-6-9-10) FORMAGGIO <b>MOZZARELLA</b> (7) <b>BIETE* ALL'OLIO</b> GELATO BISCOTTO (1- 3-6-7-8)	<b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b> <b>RISO ALL'OLIO</b> SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON <b>PISELLI*</b> (1-6-9-10-11)	<b>PASTA INTEGRALE AL PESTO</b> (1-3-6-7-8-9-10) <b>COTOLETTA DI LONZA</b> (1-3-6-7-10-13) <b>INSALATA</b>	<b>PASTA AGLI AROMI</b> (1-6-10) ROLLE' DI <b>FRITTATA</b> (3-7) <u>Per Scuole dell'Infanzia</u> <b>FRITTATA</b> (3-7) <b>POMODORI/ FINOCCHI* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE</b> (1-6-9-10) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) <b>CAROTE JULIENNE</b>
<b>3</b>  Dal 27/4 al 30/4 Dal 3/6 al 5/6	<b>RAVIOLI DI MAGRO OLIO SALVIA</b> (1-3-6-7-8-10-13) FORMAGGIO (7) <b>PROVOLA*</b> <b>INSALATA E MAIS</b> GELATO PANNA E CIOCCOLATO (1- 3-6-7-8)	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> (7-9-10-11-12) <b>COTOLETTA DI PLATESSA*</b> (1-3-4-6-7-10-13) <b>CAROTE* ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA MISTA</b> LASAGNE* ALLA <b>BOLOGNESE</b> (1- 3-6-7-9-10-11-12)	<b>PASTA ALL'OLIO</b> (1-6-10) TORTINO DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE*(1-3-6-7-10-11-13) <u>Per Scuole dell'Infanzia</u> POLPETTE DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE*(1-3-6-7-10-11-13) <b>POMODORI/ FINOCCHI* ALL'OLIO</b>	INSALATA DI <b>PASTA CON MOZZARELLA,</b> <b>POMODORINI</b> E <b>BASILICO</b> (1-6-7 -10) <b>FRITTATA</b> (3-7) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>
<b>4</b>  Dal 4/5 al 8/5	<b>PASTA INTEGRALE POMODORO</b> e OLIVE (1-6-9-10-12) FORMAGGIO (7) <b>PRIMOSALE</b> <b>FAGIOLINI* ALL' OLIO</b> GELATO BISCOTTO (1- 3-6-7-8)	<b>PASTA ALL'OLIO</b> (1-6-10) SFORNATO DI HALIBUT* (1-3-4-7) <b>INSALATA CON MAIS</b>	<b>ZUCCHINE JULIENNE</b> <b>RISO ALL'OLIO</b> POLLO AL CURRY (1-5-6-7-8-9-10-11-12)/ SPEZZATINO DI POLLO IN <b>UMIDO</b> (1-6-9-10-11) Alternati	<b>PASTA AL SUGO AURORA</b> (1-6-7-9-10-11) ROLLE' DI <b>FRITTATA</b> (3-7) <u>Per Scuole dell'Infanzia</u> <b>FRITTATA</b> (3-7) <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>PASTA AL PESTO</b> (1-3-6-7-8-10) TORTINO DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE * (1-3-6-7-10-11-13) <u>Per Scuole dell'Infanzia</u> POLPETTE DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE* (1-3-6-7-10-11-13) <b>POMODORI/ FINOCCHI* all'olio</b>
<b>5</b>  Dal 11/5 al 15/5	<b>PASTA CON ZAFFERANO</b> (1-6-7-10-11-12) <b>UOVA STRAPAZZATE</b> (3-7) <b>CAROTE JULIENNE</b> <u>Per Scuole Secondarie:</u> <b>CAROTE JULIENNE</b> FOCACCIA (1-6-7-10-13) con FORMAGGIO (7) GELATO PANNA E CIOCCOLATO (1- 3-6-7-8)	<u>Per Scuole dell'Infanzia</u> CHICCHE di patate AL <b>POMODORO</b> (1-9) POLPETTE DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE* (1-3-6-7-10-11-13) <u>Per scuole Primarie:</u> <b>GNOCCHI di patate AL POMODORO</b> (1-6-7-8-9-10-13) TORTINO DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE * (1-3-6-7-10-11-13) <b>ZUCCHINE* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA AL PESTO</b> (1-3-6-7-8-10) BOCCONCINI DI POLLO ALLA <b>MILANESE</b> (1-3-6-7-10-13) <b>INSALATA VERDE</b> E MAIS	<b>RISOTTO CON POMODORO</b> E <b>PISELLI*</b> (7-9) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>POMODORI / CAROTE JULIENNE</b> FOCACCIA (1-6-7-10-13) con <b>ROBIOLA SPALMABILE</b> (7) <u>Per Scuole dell'Infanzia</u> PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) FORMAGGIO*

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 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. SEMI 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