

MENU PRIMAVERA ESTATE 2026/2027 – Infanzia/Primaria/Secondaria

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta all'ortolana	Insalata di riso al pesto di basilico e pomodorini	Pizza margherita
Cotoletta di pollo	Frittata con verdure	Tortino di patate e formaggio	Nuggets di merluzzo	½ porzione di prosciutto cotto
Fagiolini	Insalata verde	Carote all'olio	Insalata di pomodori	Insalata mista
Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta olio e grana	Pasta al ragù	Risotto allo zafferano	Pizza margherita	Cous cous con piselli, carote e pomodorini
Frittata con formaggio	Hamburger vegetale	Cotoletta di platessa	½ porzione di formaggio	Scaloppine di pollo al limone
Carote julienne	Insalata di pomodori	Piselli all'olio	Insalata mista	Spinaci all'olio
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Ravioli di magro burro e salvia	Pasta al pomodoro	Pizza	Insalata d'orzo con pesto di basilico e pomodorini	Pasta allo zafferano
Merluzzo alla mediterranea	Insalata con uova sode, fagiolini e patate lesse	½ porzione di tonno	Cotoletta di pollo	Tortino di patate e cannellini
Carote julienne	/	Insalata mista	Zucchine all'olio	Insalata di pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso all'olio e grana	Pizza margherita	Gnocchi al pomodoro	Riso alla cantonese	Pasta ricotta e pomodoro
Platessa panata	½ porzione di prosciutto cotto	Caprese di mozzarella e pomodoro	Arrosto di tacchino	Hamburger vegetale
Carote e piselli all'olio	Insalata mista	/	Spinaci all'olio	Carote julienne
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale

vede l'utilizzo di pane di semola a basso contenuto di sale, olio evo per tutte le preparazioni e sale iodato.

di metà mattina è composto da: frutta di stagione o yogurt o crackers.

prodotti gelo. Per qualsiasi informazione riguardo gli allergeni è possibile consultare il ricettario presente in cucina.

MENU AUTUNNO INVERNO 2026/2027 – Infanzia/Primaria/Secondaria

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Polenta	Pasta integrale olio e grana	Vellutata di ceci con riso
	Primosale e grana	Arrosto di lonza	Ragù di manzo	Tortino di legumi	Bocconcini di merluzzo panati
	Mix di verdure al vapore	Carote all'olio	Insalata mista	Finocchi gratinati	Carote julienne
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane
2° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Gnocchi al pesto	Risotto alla zucca	Vellutata di carote con orzo	Pasta al ragù di verdure	Pizza margherita
	Frittata	Hamburger vegetali	Scaloppine di pollo	Cotoletta di platessa	½ porzione di prosciutto cotto
	Fagiolini all'olio	Carote baby all'olio	Patate al forno	Carote julienne	Insalata mista
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
3° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Risotto con zucchine	Pasta olio e grana	Pasta e fagioli in brodo	Lasagne (piatto unico)	Pasta integrale al pesto
	Spezzatino di tacchino	Merluzzo al pomodoro	Formaggi misti	/	Tortino di ceci
	Carote julienne	Insalata mista	Patate al forno	Insalata verde	Cavolfiori e broccoli all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
4° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pizza margherita	Pasta pomodoro e ricotta	Risotto alla parmigiana	Vellutata di zucca con farro	Gnocchi al pomodoro
	½ porzione di tonno	Pollo panato	Frittata alle verdure	Polpettine di manzo al sugo	Platessa agli agrumi
	Carote julienne	Purè di patate	Finocchi all'olio	Piselli all'olio	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale

Il menù prevede l'utilizzo di pane di semola a basso contenuto di sale, olio evo per tutte le preparazioni e sale iodato.

Lo spuntino di metà mattina è composto da: frutta di stagione o yogurt o crackers.

Legenda: * prodotti gelo. Per qualsiasi informazione riguardo gli allergeni è possibile consultare il ricettario presente in cucina.