

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
SETTIMANA 1	Pranzo					
	PU: Pizza margherita *	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta al pesto genovese	Riso alla parmigiana	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Da 06/04/2026
		Filetto di platessa gratinato *	Spezzatino di tacchino agli aromi (B)	Frittata con zucchine	Cotoletta di pollo	A 12/04/2026
	Fagiolini all'olio *	Insalata mista	Pomodori	Carote crude	Patate al forno	04/05/2026 01/06/2026 07/06/2026 05/07/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	27/07/2026 02/08/2026 24/08/2026 30/08/2026 21/09/2026 27/09/2026
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 2	Pranzo					
	Pasta al pomodoro e aromi	Riso ai piselli (B) *	Gnocchi di patate al pomodoro *	Pasta di farro al pesto genovese	Pasta all'olio	Da 13/04/2026
	Polpette di bovino in umido (R)	Mozzarella	Frittata al forno	Scaloppina di pollo al limone	Fish burger di merluzzo *	A 19/04/2026
	Zucchine alla parmigiana	Fagiolini all'olio *	Insalata verde	Pomodori	Carote crude	11/05/2026 08/06/2026 14/06/2026 17/05/2026 06/07/2026 12/07/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	03/08/2026 09/08/2026 31/08/2026 06/09/2026 28/09/2026 04/10/2026
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 3	Pranzo					
	PU: Pizza margherita *	Pasta al pesto genovese	Pasta al pomodoro e aromi	Riso allo zafferano	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Da 20/04/2026
		Filetto di limanda gratinato *	Cotoletta di pollo	Frittata primavera (carote, patate e piselli) *	Bocconcini di tacchino agli aromi (B)	A 26/04/2026
	Insalata mista	Carote alla parmigiana	Pomodori	Insalata verde	Patate al forno	18/05/2026 24/05/2026 15/06/2026 21/06/2026 13/07/2026 19/07/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	10/08/2026 16/08/2026 07/09/2026 13/09/2026 05/10/2026 11/10/2026
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 4	Pranzo					
	Pasta all'olio	Pasta di farro al pomodoro e aromi	Pasta ai piselli (R) *	Pasta al tonno (R)	Riso alle zucchine (B)	Da 27/04/2026
	Frittata con formaggio	CS Hamburger di bovino	Sovracoste di pollo al forno	Crocchette di patate e formaggio *	Cotoletta di platessa *	A 03/05/2026
	Insalata mista	Zucchine gratinate	Carote crude	Fagiolini all'olio *	Pomodori	25/05/2026 31/05/2026 22/06/2026 28/06/2026 20/07/2026 26/07/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	17/08/2026 23/08/2026 14/09/2026 20/09/2026 12/10/2026 18/10/2026
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), 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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Il menù scolastico è stato redatto secondo le Linee Guida ATS VALPADANA e prevede:

- Primi piatti con equilibrata presenza di preparazioni **asciutte e in brodo**, favorendo la **diversificazione di 3 cereali a settimana (pasta, riso, farro, mais, miglio, orzo)**.
- Secondi piatti a rotazione settimanale: **carne bianca** (colore **OCRA**), **pescce** (colore **AZZURRO**, almeno 1 volta a settimana), **legumi** (colore **VERDE**, almeno 1 volta a settimana) (anche i giorni con menù vegetariano sono di colore VERDE), **carne rossa** (colore **ROSSO**, bovino o suino, al massimo 2 volte al mese), **uova** (colore **GIALLO**, massimo 1 volta a settimana), piatti a base di **formaggio** (colore **BIANCO**, massimo 1 volta a settimana).
- **Piatto unico in associazione a contorno di verdura** come proposta alternativa a primo e secondo, circa 1 volta a settimana
- Contorno di verdure **crude e/o cotte** secondo stagionalità, servite come contorno (le tipologie indicate in menù potrebbero subire variazioni in base a stagionalità e disponibilità del fornitore).
- **Frutta fresca** secondo stagionalità, di almeno **4 tipologie** differenti a settimana. - Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale e senza strutto.