



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Da	A		
SETTIMANA 1	Pranzo					20/10/2025	26/10/2025		
	Riso alla zucca (B)	PU: Lasagne alla bolognese	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e aromi	Passato di verdure (B)	17/11/2025	23/11/2025		
	Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *		Scaloppina di pollo al limone	Filetto di platessa in crosta di mais *	Pizza margherita *	15/12/2025	21/12/2025		
	Erbette all'olio *	Spinaci all'olio *	Fagiolini all'olio *	Spinaci alla parmigiana *	Finocchi crudi	12/01/2026	18/01/2026		
	Carote crude	Insalata verde	Finocchi crudi	Carote crude		09/02/2026	15/02/2026		
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	09/03/2026	15/03/2026			
SETTIMANA 2	Pranzo					27/10/2025	02/11/2025		
	Gnocchi di patate al pomodoro *	Pasta al sugo di merluzzo (R) *	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (B)	Riso allo zafferano	Crema di fagioli cannellini con miglio (B)	24/11/2025	30/11/2025		
	Frittata con porri	Erbazzone*	Scaloppina di pollo agli aromi	Sformatino invernale con mozzarella	Cotoletta di platessa *	22/12/2025	28/12/2025		
	Erbette gratinate *	Carote crude	Spinaci all'olio *	Carote crude	Fagiolini all'olio *	19/01/2026	25/01/2026		
	Finocchi crudi		Finocchi crudi		Cappuccio crudo	16/02/2026	22/02/2026		
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	16/03/2026	22/03/2026			
SETTIMANA 3	Pranzo					03/11/2025	09/11/2025		
	Pasta all'olio	Riso ai porri (B)	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Pastina in brodo vegetale	Pasta con fagioli cannellini (B)	01/12/2025	07/12/2025		
	Erbazzone*	Fish burger di merluzzo *	Parmigiano Reggiano	Spezzatino di pollo con verdure (B)	Crocchette di verdure	29/12/2025	04/01/2026		
	Carote crude	Cavolfiore gratinato	Fagiolini al prezzemolo *	Carote all'olio	Finocchi crudi	26/01/2026	01/02/2026		
	Frutta fresca invernale	Cappuccio crudo	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	23/02/2026	01/03/2026		
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	23/03/2026	29/03/2026			
SETTIMANA 4	Pranzo					10/11/2025	16/11/2025		
	Riso alla parmigiana	Gnocchi di patate al pomodoro *	PU: Lasagne con ricotta e spinaci *	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	08/12/2025	14/12/2025		
	Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *	Cotoletta di pollo		Filetto di platessa gratinato *	Frittata al forno	05/01/2026	11/01/2026		
	Erbette gratinate *	Carote prezzemolate	Fagiolini all'olio *	Broccoli all'olio	Carote all'olio	02/02/2026	08/02/2026		
	Frutta fresca invernale	Insalata mista	Finocchi crudi	Carote crude		02/03/2026	08/03/2026		
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	30/03/2026	05/04/2026			
		Torta margherita							
PRODOTTI BIOLOGICI				PRODOTTI KM0		PRODOTTI DOP E IGP		PRODOTTI EQUOSOLIDALI	
Cereali: pasta, pasta integrale, farina di mais, orzo, farro, miglio, avena/Legumi: ceci secchi, lenticchie, fagioli borlotti, fagioli cannellini/Latticini: latte, ricotta, mozzarella, yogurt Verdure: carote, cavoli, finocchi, zucchine, patate, pomodori, cipolle, insalata, basilico, radicchio, spinaci, biette, minestrone, piselli/Frutta: mela, arance, kiwi, pesche, fragole, prugne Conservas: pelati, polpa, passata di pomodoro, confettura di frutta/Condimenti: olio extravergine d'oliva, burro/Proteine: uova pastorizzate, carne (50% del totale come previsto dai CAM)				Frutta: pera, melone, anguria, pesche Verdura: zucca Carne: filone di suino, pesto di salamella (Montaldi) Cereali: farina 0, pane		Frutta: pera mantovana IGP, melone mantovano IGP Formaggi: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP		Banana, ananas, cioccolato, cacao in polvere	

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**), **pesce** (colore **AZZURRO**, almeno 1 volta a settimana), **legumi** (colore **VERDE** almeno 1 volta a settimana), **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 **VIOLA**, massimo 1 volta a settimana). I giorni con menù vegetariano sono di colore **VERDE**.

- **Piatto unico in associazione a contorno di verdura** come proposta alternativa a primo e secondo, circa 1 volta a settimana

- Doppio contorno di verdure **crude e 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

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.