



COMUNE DI MANTOVA

MENU' IN ASPORTO AUTUNNO - INVERNO 2025-2026

Infanzia: Calvi - Ricordo ai Caduti - Rodari

Stampato il:

11/10/2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Da	A			
SETTIMANA 1	<b>Pranzo</b>									
	Crema di lenticchie con farro (B)	Pasta alla vellutata di ceci e zucca (B)	Riso ai porri (B)	Pastina in brodo di carne	Pasta alla ricotta e zafferano	20/10/2025	26/10/2025			
	Grana Padano	Filetto di merluzzo gratinato *	Coscia di pollo al forno	Manzo lesso	Erbazzone*	17/11/2025	23/11/2025			
	Finocchi all'olio	Spinaci alla parmigiana *	Cavolfiore all'olio	Purè di patate	Carote all'olio	15/12/2025	21/12/2025			
	Insalata verde	Carote crude	Insalata mista	Carote crude	Finocchi crudi	12/01/2026	18/01/2026			
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	09/02/2026	15/02/2026			
	Pane	Pane	Pane	Pane	09/03/2026	15/03/2026				
SETTIMANA 2	<b>Pranzo</b>									
	Gnocchi di patate al pomodoro *	Pasta al ragù di lenticchie (R)	Pasta al pomodoro e aromi	Riso stracchino e grana	Crema di fagioli cannellini con orzo (B)	27/10/2025	02/11/2025			
	Spezzatino di pollo con verdure (B)	Grana Padano	Frittata con porri	Tortino di patate e piselli	Cotoletta di merluzzo *	24/11/2025	30/11/2025			
	Fagiolini all'olio *	Carote all'olio	Finocchi all'olio	Cavolfiore all'olio	Finocchi gratinati	22/12/2025	28/12/2025			
	Carote crude	Finocchi crudi	Insalata mista	Carote crude	Insalata verde	19/01/2026	25/01/2026			
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	16/02/2026	22/02/2026			
	Pane	Pane	Pane	Pane	16/03/2026	22/03/2026				
SETTIMANA 3	<b>Pranzo</b>									
	Pasta all'olio	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Passato di verdure (B)	PU: Riso alla pilota (con salsiccia) (B)	Pasta al pomodoro e aromi	03/11/2025	09/11/2025			
	Crocchette di verdure *	Scaloppina di pollo al limone	Pizza margherita *		Fish burger di merluzzo *	01/12/2025	07/12/2025			
	Erbette alla parmigiana *	Insalata verde	Fagiolini al prezzemolo *	Carote prezzemolate	Finocchi all'olio	29/12/2025	04/01/2026			
	Finocchi crudi		Carote crude	Cappuccio crudo	Insalata mista	26/01/2026	01/02/2026			
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	23/02/2026	01/03/2026			
	Pane	Pane	Pane	Pane	23/03/2026	29/03/2026				
				Torta margherita						
SETTIMANA 4	<b>Pranzo</b>									
	Riso alla parmigiana	Pasta con ricotta e noci	Spatzle al burro e grana	Pasta al sugo di scorfano (R) *	Crema di verdure con orzo *	10/11/2025	16/11/2025			
	Spezzatino di pollo con verdure (B)	Tortino di verdure	Frittata al forno	Polpette di legumi * in umido (R)	Filetto di platessa gratinato *	08/12/2025	14/12/2025			
	Fagiolini all'olio *	Carote all'olio	Finocchi all'olio	Fagiolini al prezzemolo *	Cappuccio crudo	05/01/2026	11/01/2026			
	Finocchi crudi	Insalata mista	Insalata verde	Carote crude		02/02/2026	08/02/2026			
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	02/03/2026	08/03/2026			
	Pane	Pane	Pane	Pane	30/03/2026	05/04/2026				
<b>PRODOTTI BIOLOGICI</b> 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			<b>PRODOTTI BIOLOGICI</b> 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)		<b>PRODOTTI KMO</b> Frutta: pera, melone, anguria, pesche Verdura: zucca Carne: filone di suino, pesto di salamella (Montaldi) Cereali: farina 0, pane		<b>PRODOTTI DOP E IGP</b> Frutta: pera mantovana IGP, melone mantovano IGP Formaggi: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP		<b>PRODOTTI EQUOSOLIDALI</b> Banana, ananas, cioccolato, cacao in polvere	

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

- Utilizzo di **pane a ridotto contenuto di sale e senza strutto**/ - Primi piatti con equilibrata presenza di preparazioni **asciutte e in brodo**, favorendo la **diversificazione dei cereali (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 2 volte al mese), piatti a base di **formaggio** (colore **VIOLA**, massimo 3 volte al mese). 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

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.