



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì				
SETTIMANA 1	Pranzo								
	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta all'olio	Pasta alla zucca (B)	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Riso barbabietola e stracchino	Da	A		
	Grana Padano	Tortino di lenticchie e quinoa*	Coscia di pollo al forno		Filetto di platessa gratinato *	20/10/2025	26/10/2025		
	Fagiolini all'olio *	Carote prezzemolate	Erbette all'olio *	Fagiolini al prezzemolo *	Finocchi all'olio	17/11/2025	23/11/2025		
	Finocchi crudi	Insalata verde	Cappuccio crudo	Carote crude	Insalata mista	15/12/2025	21/12/2025		
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	12/01/2026	18/01/2026			
						09/02/2026	15/02/2026		
						09/03/2026	15/03/2026		
SETTIMANA 2	Pranzo								
	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Pasta all'olio	Passato di verdure (B)	Riso alla parmigiana	Da	A		
	Frittata con porri	Crocchette di merluzzo *	Scaloppina di pollo al limone	Pizza margherita *	Cotoletta di platessa *	27/10/2025	02/11/2025		
	Erbette alla parmigiana *	Finocchi crudi	Cavolfiore all'olio	Carote crude	Fagiolini al prezzemolo *	24/11/2025	30/11/2025		
	Insalata mista		Insalata verde		Cappuccio crudo	22/12/2025	28/12/2025		
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	19/01/2026	25/01/2026			
					16/02/2026	22/02/2026			
					16/03/2026	22/03/2026			
SETTIMANA 3	Pranzo								
	Pasta al tonno (R)	Pasta all'olio	PU: Riso alla pilota (con salsiccia) (B)	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Pasta al pomodoro e ricotta	Da	A		
	Erbazzone*	Fish burger di merluzzo *		Spezzatino di pollo agli aromi (B)	Crocchette di ceci e verdure*	03/11/2025	09/11/2025		
	Carote prezzemolate	Fagiolini all'olio *	Cavolfiore all'olio	Cappuccio crudo	Finocchi gratinati	01/12/2025	07/12/2025		
	Finocchi crudi	Carote crude	Insalata mista		Insalata verde	29/12/2025	04/01/2026		
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	26/01/2026	01/02/2026			
		Torta margherita			23/02/2026	01/03/2026			
					23/03/2026	29/03/2026			
SETTIMANA 4	Pranzo								
	Riso ai porri (B)	Gnocchi di patate al pomodoro *	PU: Lasagne con ricotta e spinaci *	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Da	A		
	Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *	Filetto di platessa gratinato *		Cotoletta di pollo	Frittata al forno	10/11/2025	16/11/2025		
	Fagiolini al prezzemolo *	Spinaci alla parmigiana *	Cavolfiore all'olio	Carote prezzemolate	Cappuccio crudo	08/12/2025	14/12/2025		
	Insalata mista	Carote crude	Finocchi crudi	Insalata verde		05/01/2026	11/01/2026		
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	02/02/2026	08/02/2026			
					02/03/2026	08/03/2026			
					30/03/2026	05/04/2026			
PRODOTTI BIOLOGICI				PRODOTTI KMO		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				Frutta: pera, melone, anguria, pesche		Frutta: pera mantovana IGP, melone mantovano IGP		Banana, ananas, cioccolato, cacao in polvere	
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/Conservare: pelati, polpa, passata di pomodoro, confettura di frutta				Verdura: zucca		Formaggi: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP			
Condimenti: olio extravergine d'oliva, burro/Proteine: uova pastorizzate, carne (50% del totale come previsto dai CAM)				Carne: filone di suino, pesto di salamella (Montaldi)					
				Cereali: farina 0, pane					

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.