



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì		
SETTIMANA 1	Spuntino		Spuntino uguale tutte le settimane				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale		
	Pranzo						
	Riso allo zafferano	Pasta all'olio	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Riso alla zucca (B)	Da	A
	Erbazzone*	Bocconcini di pollo gratinati		Filetto di platessa in crosta di mais *	Burger di lenticchie	20/10/2025	26/10/2025
	Fagiolini all'olio *	Zucca al forno	Fagiolini all'olio *	Carote crude	Spinaci all'olio *	17/11/2025	23/11/2025
Finocchi crudi	Insalata verde	Cappuccio crudo		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	
Merenda							
Confettura e Pane	Yogurt intero alla frutta	Torta margherita	Latte intero e Fette biscottate	Frutta fresca invernale			
SETTIMANA 2	Pranzo						
	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta alla ricotta e zafferano	Pasta all'olio	Riso barbabietola e stracchino	Crema di fagioli cannellini con miglio (B)	Da	A
	Frittata con porri	Polpette di miglio al pomodoro	Scaloppina di pollo al limone	Cotoletta di platessa *	Sformatino invernale con ricotta*	27/10/2025	02/11/2025
	Erbette gratinate *	Broccoli all'olio	Zucca al forno	Cavolfiore gratinato	Cappuccio crudo	24/11/2025	30/11/2025
	Insalata verde	Carote crude	Finocchi crudi	Insalata verde		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	
Merenda							
Confettura e Pane	Latte intero e Fette biscottate	Yogurt intero alla frutta	Latte intero e Fette biscottate	Frutta fresca invernale			
SETTIMANA 3	Pranzo						
	PU: Lasagne con ricotta e spinaci *	Riso ai porri (B)	Pasta al pomodoro e aromi	Pastina in brodo vegetale	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Da	A
		Fish burger di merluzzo *	Spezzatino di pollo con verdure (B)	Arrosti di suino alle erbe	Polpette di legumi	03/11/2025	09/11/2025
	Fagiolini al prezzemolo *	Biete alla parmigiana	Broccoli all'olio	Purè di patate	Insalata verde	01/12/2025	07/12/2025
	Finocchi crudi	Insalata mista	Cappuccio crudo	Carote crude		29/12/2025	04/01/2026
	Torta margherita	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	26/01/2026	01/02/2026
					23/02/2026	01/03/2026	
					23/03/2026	29/03/2026	
Merenda							
Frutta fresca invernale	Latte intero e Fette biscottate	Confettura e Pane	Yogurt intero alla frutta	Latte intero e Fette biscottate			
SETTIMANA 4	Pranzo						
	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro e aromi	Passato di verdure (B)	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Da	A
	Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *	Filetto di platessa gratinato *	Pizza margherita* / Pizza rossa con ricotta*	Cotoletta di pollo	Frittata al forno	10/11/2025	16/11/2025
	Fagiolini all'olio *	Broccoli all'olio	Finocchi crudi	Carote prezzemolate	Cappuccio crudo	08/12/2025	14/12/2025
	Insalata verde	Carote crude		Insalata mista		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	
Merenda							
Latte intero e Fette biscottate	Yogurt intero alla frutta	Latte intero e Fette biscottate	Confettura e Pane	Frutta fresca invernale			

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 / Conservare: 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.