COMUNE DI MANTOVA

Stampato il: 10/10/2025

MENU' PRIMARIE: Pomponazzo - Martiri di Belfiore - Nievo

AUTUNNO - INVERNO 2025-2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Da	A
	Pranzo						
SETTIMANA 1	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e ricotta	Crema di zucca con orzo (B)	PU: Riso alla pilota (con salsiccia) (B)	Pasta al ragù di lenticchie (R)	20/10/2025	26/10/2025
	Coscia di pollo al forno	Filetto di platessa in crosta di mais *	Crocchette di verdure		Grana Padano	17/11/2025	23/11/2025
	Erbette alla parmigiana *	Finocchi all'olio	Insalata verde	Carote all'olio	Cappuccio crudo	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
	Pranzo						
SETTIMANA 2	Gnocchi di patate al pomodoro *	Pasta alla ricotta e zafferano	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (B)	Riso alla parmigiana	Crema di ceci e zucca con orzo (B)	27/10/2025	02/11/2025
	Frittata con porri	Bastoncini di merluzzo in crosta di mais *	Scaloppina di pollo al limone	Tortino di verdure	Cotoletta di platessa *	24/11/2025	30/11/2025
	Carote prezzemolate	Cavolfiore all'olio	Insalata mista	Spinaci all'olio *	Finocchi crudi	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
	Pranzo						
SETTIMANA 3	Crema di verdure con orzo (B)	PU: Lasagne con ricotta e spinaci *	Riso ai porri (B)	Pasta all'olio	Pasta al pesto trapanese	03/11/2025	09/11/2025
	Spezzatino di pollo agli aromi (B)		Polpette di merluzzo *	Arrosto di suino al latte	Polpette di legumi	01/12/2025	07/12/2025
	Patate al forno	Finocchi crudi	Cavolfiore all'olio	Carote prezzemolate	Spinaci alla parmigiana *	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
						23/02/2026	01/03/2026
						23/03/2026	29/03/2026
					Torta margherita		
	Pranzo						
SETTIMANA 4	Riso alla parmigiana	Gnocchi di semolino *	PU: Pizza margherita *	Crema di fagioli cannellini con farro (B)	Pasta al pomodoro e aromi	10/11/2025	16/11/2025
	Erbazzone*	Filetto di platessa gratinato *		Cotoletta di pollo	Frittata al forno	08/12/2025	14/12/2025
	Finocchi crudi	Insalata mista	Erbette all'olio *	Cavolfiore gratinato	Carote prezzemolate	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
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, biete, minestrone, piselli/**Frutta**: mela, arance, kiwi, pesche, fragole, prugne/**Conserve**: 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)

PRODOTTI KM0
Frutta: pera, melone, anguria, pesche
Verdura: zucca
Carne: filone di suino, pesto di salamella (Montaldi)
Cereali: farina 0, pane

PRODOTTI DOP E IGP
Frutta: pera mantovana IGP, melone mantovano IGP
Formaggi: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP

PRODOTTI EQUOSOLIDALI
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.