



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

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