

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì				
SETTIMANA 1	Pranzo								
	Riso ai piselli (R) *	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Passato di verdure miste e legumi con farro *	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Passato di verdure (B)	Da	A		
	Tortino salato agli spinaci*		Cotoletta di pollo	Filetto di platessa gratinato *	Pizza margherita *	06/04/2026	12/04/2026		
	Spinaci gratinati *	Fagiolini all'olio *	Insalata verde	Cetrioli	Carote crude	04/05/2026	10/05/2026		
	Frutta fresca estiva	Pomodori	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	01/06/2026	07/06/2026		
		Frutta fresca estiva			29/06/2026	05/07/2026			
		Torta margherita			27/07/2026	02/08/2026			
					24/08/2026	30/08/2026			
					21/09/2026	27/09/2026			
SETTIMANA 2	Pranzo								
	Pasta al pomodoro e aromi	Riso alle zucchine (B)	Pasta al pesto genovese	Crema di ceci e carote con orzo (B)	Pasta alla pizzaiola	Da	A		
	Frittata con porri	Fettina di pollo alla salvia	Filetto di platessa gratinato *	Crocchette di verdure	Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *	13/04/2026	19/04/2026		
	Zucchine gratinate	Pomodori	Carote all'olio	Cetrioli	Carote crude	11/05/2026	17/05/2026		
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Insalata verde	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	08/06/2026	14/06/2026		
		Frutta fresca estiva			06/07/2026	12/07/2026			
					03/08/2026	09/08/2026			
					31/08/2026	06/09/2026			
					28/09/2026	04/10/2026			
SETTIMANA 3	Pranzo								
	Pasta alle melanzane (R)	Pasta all'olio	Pasta alla pizzaiola	Riso allo zafferano	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Da	A		
	Mozzarella	Filetto di merluzzo olio e limone *	Polpette di legumi	Scaloppina di pollo con verdure	Filetto di platessa gratinato *	20/04/2026	26/04/2026		
	Pomodori	Zucchine all'olio	Spinaci alla parmigiana *	Cetrioli	Carote crude	18/05/2026	24/05/2026		
	Frutta fresca estiva	Carote crude	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	15/06/2026	21/06/2026		
	Frutta fresca estiva				13/07/2026	19/07/2026			
					10/08/2026	16/08/2026			
					07/09/2026	13/09/2026			
					05/10/2026	11/10/2026			
SETTIMANA 4	Pranzo								
	Riso alla parmigiana	Crema di fagioli cannellini con pastina (B)	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta all'olio	Pasta alle zucchine (B)	Da	A		
	Frittata con zucchine	Tortino salato agli spinaci*	Bocconcini di pollo al limone	Filetto di merluzzo olio e limone *	Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *	27/04/2026	03/05/2026		
	Carote crude	Pomodori	Carote all'olio	Erbette gratinate *	Pomodori	25/05/2026	31/05/2026		
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Cetrioli	Carote crude	Frutta fresca estiva	22/06/2026	28/06/2026		
		Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	20/07/2026	26/07/2026			
					17/08/2026	23/08/2026			
					14/09/2026	20/09/2026			
					12/10/2026	18/10/2026			
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/ Latticini : latte, ricotta, mozzarella, yogurt				Frutta: pera, melone, anguria, pesche		Frutta: pera mantovana IGP, melone mantovano IGP		Banana, ananas, cioccolato, cacao in polvere	
Verdure : carote, cavoli, finocchi, zucchine, patate, pomodori, cipolle, insalata, basilico, radicchio, spinaci, biette, minestrone, piselli/ Frutta : mela, arance, kiwi, pesche, fragole, prugne				Verdura: zucca		Formaggi : Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP			
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)				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) (anche i giorni con menù vegetariano sono di colore VERDE), **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 **BIANCO**, massimo 1 volta a settimana).
- **Piatto unico in associazione a contorno di verdura** come proposta alternativa a primo e secondo, circa 1 volta a settimana
- Contorno di verdure **crude e/o 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.