

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì			
SETTIMANA 1	Pranzo							
	Pasta al pomodoro e aromi	PU: Pizza margherita *	Pasta al pesto genovese	Riso alla parmigiana	Pasta all'olio	Da	A	
	Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *		Fish burger di scorfano *	Cotoletta di pollo	Frittata con zucchine	06/04/2026	12/04/2026	
	Carote all'olio	Erbette all'olio *	Zucchine gratinate	Carote prezzemolate	Fagiolini al prezzemolo *	04/05/2026	10/05/2026	
	Insalata verde	Carote crude	Pomodori	Insalata mista	Carote crude	01/06/2026	07/06/2026	
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	29/06/2026	05/07/2026	
					27/07/2026	02/08/2026		
					24/08/2026	30/08/2026		
					21/09/2026	27/09/2026		
SETTIMANA 2	Pranzo							
	Gnocchi di semolino *	Riso allo zafferano	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Pasta all'olio	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Da	A	
	Frittata al forno	Cotoletta di platessa *		Fettina/bocconcini di pollo gratinati	Mozzarella	13/04/2026	19/04/2026	
	Erbette all'olio *	Zucchine all'olio	Carote all'olio	Fagiolini al prezzemolo *	Pomodori	11/05/2026	17/05/2026	
	Carote crude	Pomodori	Cetrioli	Insalata verde		08/06/2026	14/06/2026	
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	06/07/2026	12/07/2026	
		Torta variegata			03/08/2026	09/08/2026		
					31/08/2026	06/09/2026		
					28/09/2026	04/10/2026		
SETTIMANA 3	Pranzo							
	Pasta al tonno (R)	Riso alla parmigiana	Orzo al pesto genovese	PU: Pizza margherita *	Pasta con fagioli cannellini (R)	Da	A	
	Tortino salato agli spinaci*	Fish burger di merluzzo *	Sovracosce di pollo al forno		Filetto di platessa gratinato *	20/04/2026	26/04/2026	
	Carote all'olio	Zucchine gratinate	Erbette all'olio *	Fagiolini al prezzemolo *	Carote prezzemolate	18/05/2026	24/05/2026	
	Insalata verde	Carote crude	Pomodori	Insalata mista	Cetrioli	15/06/2026	21/06/2026	
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	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							
	Pasta all'olio	Riso alle zucchine (B)	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Gnocchi di patate al pomodoro *	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Da	A	
	Frittata al forno	Cotoletta di merluzzo *		Fettina/bocconcini di pollo gratinati	Caciotta	27/04/2026	03/05/2026	
	Fagiolini al prezzemolo *	Carote all'olio	Zucchine all'olio	Carote prezzemolate	Insalata verde	25/05/2026	31/05/2026	
	Carote crude	Pomodori	Insalata mista	Cetrioli		22/06/2026	28/06/2026	
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	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 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)				PRODOTTI KMO 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) (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.