



COMUNE DI MANTOVA

MENU' NIDI: CHAPLIN - SONCINI

PRIMAVERA ESTATE 2026

Stampato il:

13/03/2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
	Spuntino		Spuntino uguale tutte le settimane			
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	
	Pranzo					
SETTIMANA 1	Pasta al pesto trapanese	Riso alla parmigiana	Crema di piselli e zucchine con orzo (B) *	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta alle melanzane (R)	Da
	Mozzarella	Crocchette di verdure	Filetto di platessa gratinato *	Scaloppina di pollo al limone	Tortino/polpette di miglio al forno/al pomodoro	A
	Verdure estive gratinate	Insalata verde	Carote crude	Fagiolini gratinati *	Carote all'olio	06/04/2026 12/04/2026
	Pomodori			Cetrioli	Insalata mista	04/05/2026 10/05/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	01/06/2026 07/06/2026
		Torta margherita				29/06/2026 05/07/2026
						27/07/2026 02/08/2026
						24/08/2026 30/08/2026
						21/09/2026 27/09/2026
	Merenda					
	Frutta fresca estiva	Yogurt intero bianco e frutta fresca	Confettura e Pane	Pane e latte intero	Frutta fresca estiva	
	Pranzo					
SETTIMANA 2	Pasta all'olio	PU: Lasagne alla bolognese	Riso ai piselli (B) *	Pasta alla ligure (pomodoro e pesto)	Crema di carote con orzo (B)	Da
	Frittata con spinaci *		Bocconcini di pollo agli aromi	Tortino salato agli spinaci*	Fish burger di merluzzo *	A
	Zucchine all'olio	Carote prezzemolate	Zucchine gratinate	Carote all'olio	Insalata mista	13/04/2026 19/04/2026
	Cetrioli	Pomodori	Insalata verde	Pomodori		11/05/2026 17/05/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	08/06/2026 14/06/2026
						06/07/2026 12/07/2026
						03/08/2026 09/08/2026
						31/08/2026 06/09/2026
						28/09/2026 04/10/2026
	Merenda					
	Frutta fresca estiva	Confettura e Pane	Yogurt intero bianco e Frutta fresca estiva	Confettura e Pane	Frutta fresca estiva	
	Pranzo					
SETTIMANA 3	Riso allo zafferano	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di verdure miste e legumi *	Pasta alle zucchine (B)	Crema di ceci con orzo (B)	Da
	Piselli in umido (R) *	Fettina di pollo alla salvia	Pizza margherita*/Pizza rossa con ricotta*	Cotoletta di platessa *	Frittata con zucchine	A
	Carote all'olio	Biete alla parmigiana *	Carote crude	Fagiolini all'olio *	Insalata verde	20/04/2026 26/04/2026
	Cetrioli	Insalata mista		Pomodori		18/05/2026 24/05/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	15/06/2026 21/06/2026
						13/07/2026 19/07/2026
						10/08/2026 16/08/2026
						07/09/2026 13/09/2026
						05/10/2026 11/10/2026
	Merenda					
	Frutta fresca estiva	Pane e latte intero	Confettura e Pane	Yogurt intero bianco e frutta fresca	Frutta fresca estiva	
	Pranzo					
SETTIMANA 4	Pasta al pesto genovese	Riso ai piselli (B) *	Pastina in brodo vegetale	Crema di verdure con miglio (B)	Cous cous con verdure (B)	Da
	Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *	Parmigiano Reggiano	Arrosto di suino alle erbe	Spezzatino di pollo con verdure (B)	Fish burger di merluzzo *	A
	Spinaci all'olio *	Zucchine all'olio	Purè di patate	Cetrioli	Pomodori	27/04/2026 03/05/2026
	Carote crude	Pomodori	Insalata verde			25/05/2026 31/05/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	22/06/2026 28/06/2026
						20/07/2026 26/07/2026
						17/08/2026 23/08/2026
						14/09/2026 20/09/2026
						12/10/2026 18/10/2026
	Merenda					
	Frutta fresca estiva	Confettura e Pane	Yogurt intero bianco e Frutta fresca estiva	Confettura e Pane	Frutta fresca estiva	

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 / Conserva: 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 **asclutte** 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 **ORANGE**), **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).
- **Platto 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.

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.