



	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 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
		Pomodori				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
		Torta margherita				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	Yogurt intero bianco e frutta fresca	Frutta fresca estiva		
	Pranzo						
SETTIMANA 2	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 al naturale	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
			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
					03/08/2026	09/08/2026	
						31/08/2026	06/09/2026
						28/09/2026	04/10/2026
	Merenda						
	Fette biscottate e Latte intero	Confettura e Pane	Yogurt intero bianco e frutta fresca	Confettura e Pane	Frutta fresca estiva		
	Pranzo						
SETTIMANA 3	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
		Carote crude				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
	Merenda						
	Frutta fresca estiva	Yogurt intero bianco e frutta fresca	Confettura e Pane	Yogurt intero bianco e frutta fresca	Frutta fresca estiva		
	Pranzo						
SETTIMANA 4	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
			Cetrioli	Carote crude		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
	Merenda						
	Fette biscottate e Latte intero	Confettura e Pane	Yogurt intero bianco e frutta fresca	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: filetto 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.

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.