



COMUNE DI MANTOVA
MENU' ASPORTO PRIMAVERA ESTATE 2026

Primaria: De Amicis - Don Mazzolari - Ardigò - Allende - Don Minzoni - Tazzoli - Don Leoni
Doposcuola
Secondaria: Alberti

Stampato il:

04/03/2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì					
SETTIMANA 1	Pranzo									
	Gnocchi di patate al pomodoro *	Riso alla parmigiana	Crema di ceci con orzo (B)	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Pasta all'olio	Da	A			
	Frittata al forno	Scaloppina di pollo al limone	Mozzarella	Tortino salato agli spinaci*	Fish burger di merluzzo *	06/04/2026	12/04/2026			
	Erbette alla parmigiana *	Zucchine all'olio	Pomodori	Fagiolini all'olio *	Zucchine prezzemolate	04/05/2026	10/05/2026			
	Insalata verde	Cetrioli		Carote crude	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			
					27/07/2026	02/08/2026				
					24/08/2026	30/08/2026				
					21/09/2026	27/09/2026				
SETTIMANA 2	Pranzo									
	Riso allo zafferano	Pasta al pomodoro e aromi	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Crema di lenticchie con farro (B)	Gnocchi di semolino *	Da	A			
	Mozzarella	Frittata con zucchine		Fish burger di merluzzo *	Cotoletta di pollo	13/04/2026	19/04/2026			
	Fagiolini all'olio *	Carote prezzemolate	Erbette alla parmigiana *	Cetrioli	Zucchine all'olio	11/05/2026	17/05/2026			
	Insalata verde	Pomodori	Carote crude		Carote crude	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 margherita			03/08/2026	09/08/2026				
					31/08/2026	06/09/2026				
					28/09/2026	04/10/2026				
SETTIMANA 3	Pranzo									
	Pasta all'olio	Orzo al pesto genovese	Riso alle zucchine (B)	PU: Pizza margherita *	Pasta al pomodoro e aromi	Da	A			
	Spezzatino di pollo agli aromi (B)	Cotoletta di limanda *	Frittata al forno		Tortino di patate e piselli	20/04/2026	26/04/2026			
	Fagiolini all'olio *	Zucchine all'olio	Carote prezzemolate	Erbette all'olio *	Zucchine gratinate	18/05/2026	24/05/2026			
	Carote crude	Insalata mista (insalata, pomodori)	Insalata verde	Pomodori	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				
SETTIMANA 4	Pranzo									
	Pasta alle melanzane (R)	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Riso barbabietola e stracchino	Orzo al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Pasta al pesto trapanese	Da	A			
	Crocchette di patate e formaggio *		Filetto di platessa gratinato *	Cotoletta di pollo	Misto di legumi agli aromi (R)	27/04/2026	03/05/2026			
	Erbette all'olio *	Carote gratinate	Fagiolini all'olio *	Zucchine all'olio	Fagiolini al prezzemolo *	25/05/2026	31/05/2026			
	Carote crude	Insalata verde	Pomodori	Insalata mista (insalata, carote)	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			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			Conservas: 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'olio, 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:

- 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.