



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì				
SETTIMANA 1	Pranzo								
	Pasta al pesto genovese	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Pasta all'olio	Pasta di farro alla pizzaiola	Riso ai piselli (R) *	Da	A		
	Cotoletta di pollo	Frittata con zucchine	Fish burger di merluzzo *	Hamburger di bovino	Grana Padano	06/04/2026	12/04/2026		
	Fagiolini all'olio *	Insalata mista (insalata, carote)	Zucchine gratinate	Carote crude	Pomodori	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		
						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								
	Pasta alle zucchine (B)	Gnocchi di patate al pomodoro	Orzo al pesto trapanese	Pasta con fagioli cannellini (R)	Riso alla parmigiana	Da	A		
	Sovracosce di pollo al forno	Mozzarella	Frittata al forno	Tortino salato agli spinaci*	Cotoletta di platessa *	13/04/2026	19/04/2026		
	Zucchine all'olio	Pomodori	Insalata verde	Pomodori	Fagiolini all'olio *	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		
SETTIMANA 3	Pranzo								
	Pasta di farro al tonno (R)	Riso allo zafferano	Pasta al pesto genovese	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Pasta ai piselli (R) *	Da	A		
	Caciotta	Filetto di platessa gratinato *	Scaloppina di pollo agli aromi		Frittata con zucchine	20/04/2026	26/04/2026		
	Pomodori	Insalata verde	Zucchine all'olio	Fagiolini all'olio *	Carote crude	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		
SETTIMANA 4	Pranzo								
	Pasta all'olio	Orzotto alla parmigiana	Riso alle zucchine (B)	PU: Pizza margherita *	Pasta al pomodoro e aromi	27/04/2026	03/05/2026		
	Frittata al forno	Fettina/bocconcini di pollo gratinati	Bastoncini di merluzzo in crosta di mais *		Tortino/crocchette di patate e piselli	25/05/2026	31/05/2026		
	Fagiolini all'olio *	Carote crude	Insalata verde	Insalata mista (insalata, cetrioli)	Pomodori	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 KM0		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				Frutta: pera, melone, anguria, pesche		Frutta: pera mantovana IGP, melone mantovano IGP		Banana, ananas, cioccolato, cacao in polvere	
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,				Verdura: zucca		Formaggi: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP			
prugne/Conserva: pelati, polpa, passata di pomodoro, confettura di frutta				Carne: filone di suino, pesto di salamella (Montaldi)					
Condimenti: olio extravergine d'oliva, burro/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 I del 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.