



Scuola Primaria di Montecavolo/Puianello - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 20/10/2025 (1ª settimana) | data fine: 05/04/2026 (4ª sett.)

1ª SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
20/10/2025 24/11/2025 29/12/2025 02/02/2026 09/03/2026	26/10/2025 30/11/2025 04/01/2026 08/02/2026 15/03/2026	<u>Primo</u>	Passato di verdura e legumi con cous cous	Pasta al forno con ragù di bovino *	Pasta all'olio e parmigiano	Straciatella in brodo vegetale
		<u>Secondo</u>	Formaggio (pf)	Contorno crudo invernale	Filetto di merluzzo al forno	Erbazzone *
		<u>Contorno</u>	Insalata verde	Barretta di cioccolato fondente equosolidale	Insalata verde e mias	Carote all'olio
			Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	frutta
2ª SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
27/10/2025 01/12/2025 05/01/2026 09/02/2026 16/03/2026	02/11/2025 07/12/2025 11/01/2026 15/02/2026 22/03/2026	<u>Primo</u>	Crema di legumi con pasta	Tortelli ricotta e spinaci* al burro e parmigiano	Risotto alla milanese	Pastina in brodo vegetale
		<u>Secondo</u>	Straccetti di pollo agli agrumi	Hamburger vegetariano (con legumi)	Spezzatino di vitellone *	Filetto di pesce* gratinato in crosta di mais
		<u>Contorno</u>	Fagiolini all'olio	Carote a julienne	Contorno crudo invernale	Purea di patate
			Pane integrale - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
3ª SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
03/11/2025 08/12/2025 12/01/2026 16/02/2026 23/03/2026	09/11/2025 14/12/2025 18/01/2026 22/02/2026 29/03/2026	<u>Primo</u>	Passato di verdure e legumi con riso	Verdura di stagione	Pasta al pomodoro e piselli	Riso alla zucca (B)
		<u>Secondo</u>	Sovracosce di pollo alla paprika	Pasta all'amatriciana	Filetto di pesce* gratinato	Gateau di patate
		<u>Contorno</u>	Contorno cotto	Formaggio 1/2 razione	Contorno crudo invernale	Insalata
			Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
4ª SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
10/11/2025 08/12/2025 19/01/2026 23/02/2026 30/03/2026	16/11/2025 21/12/2025 25/01/2026 01/03/2026 06/04/2026	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con pasta	Verdura di stagione	Crema di verdure e legumi con cous cous	Pasta in salsa rosa
		<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo* al forno	Pizza margherita* ***GIORNATA GLUTEN FREE***	Arrosto di suino alla salvia	Crocchette di carote e piselli*
		<u>Contorno</u>	Contorno crudo	Formaggio 1/2 razione	Patate al forno	Insalata e cappuccio
			Pane - frutta	frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
5ª SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
17/11/2025 22/12/2025 26/01/2026 02/03/2026	23/11/2025 28/12/2025 01/02/2026 08/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta al pomodoro	Riso allo zafferano	Passato di verdura e legumi con pasta	Pasta ai broccoli
		<u>Secondo</u>	Frittata al forno	Filetto di pesce* gratinato	Hamburger di pollo	Tortino vegetariano con verdura
		<u>Contorno</u>	Insalata verde	Fagiolini trifolati*	Patate al forno	Zucchine all'olio
			Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

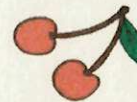
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e sminverata di parmigiano **

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate o surgelate



Scuola Primaria di Montecavolo/Puianello - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 15/09/2025 (1° settimana) | data fine: 19/10/2025 (4° settimana) - data inizio: 06/04/2026 (5° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
15/09/2025 13/04/2026 18/05/2026 22/06/2026	<u>Primo</u>	Passato di verdura e legumi con cous cous	Pasta al forno con ragù di bovino *	Pasta integrale alla norma	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'isolana
	<u>Secondo</u>	Caprese (pf)	Contorno crudo estivo	Filetto di merluzzo al forno	Erbazzone*	Hamburger di verdura e legumi
	<u>Contorno</u>		Barretta di cioccolato fondente equosolidale	Patate alla paprika	Carote all'olio/pomodori	Fagiolini all'olio
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	frutta	Pane - frutta
2ª SETTIMANA						
22/09/2025 20/04/2026 25/05/2026 29/06/2026	<u>Primo</u>	Crema di legumi con pasta	Tortelli ricotta e spinaci* al burro e parmigiano	Risotto alle zucchini	Pasta al ragù vegetale	Pasta al pesto di basilico
	<u>Secondo</u>	Straccetti di pollo al timo e limone		Hamburger vegetariano (con legumi)	Hamburger di vitellone *	Filetto di pesce* gratinato in crosta di mais
	<u>Contorno</u>	Zucchini gratinate	Carote a julienne	Contorno crudo estivo	patate al forno	Insalata
		Pane integrale - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
3ª SETTIMANA						
29/09/2025 27/04/2026 01/06/2026 06/07/2026	<u>Primo</u>	Passato di verdure e legumi con riso	Verdura di stagione	Pasta al pomodoro e piselli	Riso alle carote e zucchini (B)	Pastina in brodo vegetale
	<u>Secondo</u>	Petto di pollo al pomodoro e aromi	Pasta all'uovo al ragù	Filetto di pesce* in crosta di mais	Frittata al forno	Erbazzone*
	<u>Contorno</u>	Contorno crudo estivo	Formaggio 1/2 razione	Contorno crudo estivo	Insalata	Carote* trifolate
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	frutta
4ª SETTIMANA						
06/10/2025 04/05/2026 08/06/2026 13/07/2026	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con pasta	Verdura di stagione	Crema di verdure e legumi con cous cous	Pasta al pesto di basilico	Risotto alla parmigiana
	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo* al forno	Pizza margherita* ***GIORNATA GLUTEN FREE***	Arrosto di sulino alla salvia	Crocchette di carote e piselli*	Cotoletta di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Contorno crudo estivo	Formaggio 1/2 razione	Patate al forno	Insalata e cappuccino	Zucchini gratinate
		Pane - frutta	frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
5ª SETTIMANA						
13/10/2025 06/04/2026 11/05/2026 15/06/2026	<u>Primo</u>	Pasta al pomodoro	Riso ai peperoni	Passato di verdura e legumi con pasta	Pasta in salsa rosa	Crema di verdure e legumi con cous cous
	<u>Secondo</u>	Frittata al forno	Filetto di pesce* gratinato	Hamburger di pollo	Tortino vegetariano con verdura	Fish burger*
	<u>Contorno</u>	Insalata verde	Fagiolini trifolati*	Contorno crudo estivo	Zucchini all'olio	Carote prezzemolate
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- noco pan grattato e spolverata di parmigiano **

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate o surgelate