



MENU AUTUNNO - INVERNO

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

		LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
1ª SETTIMANA											
20/10/202526/10/2025 24/11/202530/11/2025 29/12/202504/01/2026 02/02/202608/02/2026 09/03/202615/03/2026		<u>Primo</u>	Passato di verdura e legumi con cous cous	Pasta al forno con ragù di bovino ®	Pasta all'olio e parmigiano	Stracciatella in brodo vegetale	Pasta all'isolana				
		<u>Secondo</u>	Formaggio (pf)	Contorno crudo invernale	Filetto di merluzzo al forno	Tortino salato all'erbette*	Hamburger di verdura e legumi				
		<u>Contorno</u>	Insalata verde	Barretta di cioccolato fondente equosolidale	Insalata verde e mias	Carote all'olio	Contorno crudo invernale				
			Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	frutta	Pane - frutta				
		2ª SETTIMANA									
27/10/202502/11/2025 01/12/202507/12/2025 05/01/202611/01/2026 09/02/202615/02/2026 16/03/202622/03/2026		<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	Insalata				
			Pane integrale - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta				
		3ª SETTIMANA									
03/11/202509/11/2025 08/12/202514/12/2025 12/01/202618/01/2026 16/02/202622/02/2026 23/03/202629/03/2026		<u>Primo</u>	***GIORNATA GLUTEN FREE*** Passato di verdure e legumi con riso	Verdura di stagione	Pasta al pomodoro e piselli	Riso alla zucca (B)	Pastina in brodo vegetale				
		<u>Secondo</u>	Sovracosce di pollo alla paprika 	Pasta all'amatriciana	Filetto di pesce* gratinato	Gateau di patate	Erbazzone*				
		<u>Contorno</u>	Contorno cotto	Formaggio 1/2 razione	Contorno crudo invernale	Insalata	Carote* trifolate				
			Galette - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Tortino salato all'erbette*				
		4ª SETTIMANA									
10/11/202516/11/2025 15/12/202521/12/2025 19/01/202625/01/2026 23/02/202601/03/2026 30/03/202605/04/2026		<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con pasta	Verdura di stagione di stagione	Crema di verdure e legumi con cous cous	Pasta in salsa rosa	Risotto agli spinaci				
		<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo* al forno	Pizza margherita*	Arrosto di suino alla salvia	Crocchette di carote e piselli*	Cotoletta di pesce* al forno				
		<u>Contorno</u>	Contorno crudo	Formaggio 1/2 razione	Patate al forno	Insalata e cappuccio	Zucchine gratiate				
			Pane - frutta	frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta				
		5ª SETTIMANA									
17/11/202523/11/2025 22/12/202528/12/2025 26/01/202601/02/2026 02/03/202608/03/2026		<u>Primo</u>	Pasta al pomodoro	Riso allo zafferano	Passato di verdura e legumi con pasta	Pasta ai broccoli	Crema di verdure e legumi con cous cous				
		<u>Secondo</u>	Frittata al forno	Filetto di pesce* gratinato	Scaloppina al forno	Tortino vegetariano con verdura	Fish burger*				
		<u>Contorno</u>	Insalata verde	Fagiolini trifolati*	Patate al forno	Zucchine all'olio	Carote prezzemolate				
			Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta				
		6ª SETTIMANA									

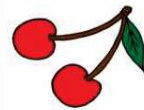
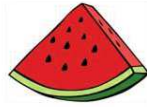
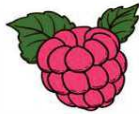
SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti 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 spolverata di parmigiano **

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/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 21/09/2025 13/04/2026 19/04/2026 18/05/2026 24/05/2026 22/06/2026 28/06/2026	<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	Tortino salato all'erbette*	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 28/09/2025 20/04/2026 26/04/2026 25/05/2026 31/05/2026 29/06/2026 05/07/2026	<u>Primo</u>	Crema di legumi con pasta	Tortelli ricotta e spinaci* al burro e parmigiano	Risotto alle zucchini	Pasta al ragù vegetale	
	<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		Contorno crudo estivo	patate al forno	Insalata
		Pane integrale - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
3ª SETTIMANA						
29/09/2025 05/10/2025 27/04/2026 03/05/2026 01/06/2026 07/06/2026 06/07/2026 12/07/2026	<u>Primo</u>	***GIORNATA GLUTEN FREE*** 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
		Galette - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Tortino salato all'erbette*
4ª SETTIMANA						
06/10/2025 12/10/2025 04/05/2026 10/05/2026 08/06/2026 14/06/2026 13/07/2026 19/07/2026	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con pasta	Verdura di stagione 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*	Arrosto di suino 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 cappuccio	Zucchini gratiate
		Pane - frutta	frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
5ª SETTIMANA						
13/10/2025 19/10/2025 06/04/2026 12/04/2026 11/05/2026 17/05/2026 15/06/2026 21/06/2026	<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	Scaloppina al forno	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 PIÙ 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** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano **

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