

Scuola primaria di Montecavolo/Puianello - ANNO SCOLASTICO 2026-2027



MENU AUTUNNO - INVERNO

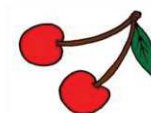
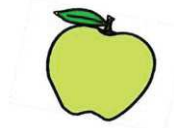
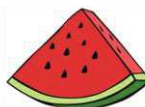
data inizio: 19/10/2026 (3° settimana) | data fine: 04/04/2027 (1° sett.)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
09/11/2026	15/11/2026	<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
14/12/2026	20/12/2026					
18/01/2027	24/01/2027		Formaggio (pf)	Contorno crudo invernale	Filetto di pesce* gratinato	Torta salata con spinaci e bietole*
22/02/2027	28/02/2027					
		<u>Secondo</u>				
		<u>Contorno</u>	Insalata e mais	Barretta di cioccolato fondente equosolidale	Spinaci alla parmigiana	Carote all'olio
29/03/2027	04/04/2027					
			Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	frutta
						Pane - frutta
2ª SETTIMANA						
16/11/2026	22/11/2026	<u>Primo</u>	Crema di legumi con pasta	Raviolini ricotta e spinaci* al burro e parmigiano	Risotto alla milanese	Pastina in brodo vegetale
21/12/2026	27/12/2026					
25/01/2027	31/01/2027		Straccetti di pollo agli agrumi		Hamburger vegetariano (con legumi)	Spezzatino di vitellone ®
01/03/2027	07/03/2027					
		<u>Secondo</u>				
		<u>Contorno</u>	Fagiolini all'olio	Carote a julienne	Insalata mista	Purea di patate
			Pane integrale - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
						Pane - frutta
3ª SETTIMANA						
19/10/2026	25/10/2026	<u>Primo</u>	***GIORNATA GLUTEN FREE*** Passato di verdure e legumi con riso	Verdura di stagione	Pasta al pesto di piselli	Riso alla zucca (B)
23/11/2026	29/11/2026					
28/12/2026	03/01/2027					
01/02/2027	07/02/2027					
08/03/2027	14/03/2027	<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	Verza lessata	Insalata
			Galette - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Insalata
						Carote* trifolate
						frutta
4ª SETTIMANA						
26/10/2026	01/11/2026	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con cous cous	Verdura di stagione	Crema di verdure con pastina	Pasta in salsa rosa
30/11/2026	06/12/2026					
04/01/2027	10/01/2027		Bocconcini di pollo* al forno	Pizza margherita*	Arrosto di suino alla salvia	Crocchette di carote e piselli*
08/02/2027	14/02/2027					
15/03/2027	21/03/2027	<u>Secondo</u>	Bietole all'olio	Formaggio 1/2 razione	Patate al forno	Insalata e cappuccio
		<u>Contorno</u>	Pane - frutta	frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
						Pane - frutta
						Pane - frutta
5ª SETTIMANA						
02/11/2026	08/11/2026	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con cous cous	Riso allo zafferano	Passato di verdura e legumi con pasta	Pasta ai broccoli
07/12/2026	13/12/2026					
11/01/2027	17/01/2027		Frittata al forno	Filetto di pesce* gratinato	Scaloppina al forno	Tortino vegetariano con verdure
15/02/2027	21/02/2027					
22/03/2027	28/03/2027	<u>Secondo</u>	Insalata verde	Fagiolini trifolati*	Patate al forno	Cavolo cappuccio
		<u>Contorno</u>	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
						Carote prezzemolate
						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

Scuola primaria di Montecavolo/Puianello - ANNO SCOLASTICO 2026-2027



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 14/09/2026 (3° settimana) | data fine: 18/10/2026 (2° settimana) - data inizio: 05/04/2027 (2° settimana)

			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1ª SETTIMANA							
05/10/2026	11/10/2026	<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
03/05/2027	09/05/2027	<u>Secondo</u>	Caprese (pf)	Contorno crudo estivo	Filetto di pesce* gratinato	Torta salata con spinaci e bietole*	Tortino di verdura e legumi
07/06/2027	13/06/2027			Barretta di cioccolato fondente equosolidale	Patate alla paprika	Carote all'olio/pomodori	Fagiolini all'olio
12/07/2027	18/07/2027	<u>Contorno</u>					
16/08/2027	22/08/2027		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	frutta	Pane - frutta
2ª SETTIMANA							
12/10/2026	18/10/2026	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Raviolini ricotta e spinaci* al burro e parmigiano	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù vegetale	Pasta al pesto di basilico
05/04/2027	11/04/2027	<u>Secondo</u>	Straccetti di pollo al limone		Hamburger vegetariano (con legumi)	Hamburger di vitellone ®	Filetto di pesce* gratinato in crosta di mais
10/05/2027	16/05/2027		Spinaci alla parmigiana	Carote a julienne	Insalata e cappuccio	patate al forno	Insalata
14/06/2027	20/06/2027	<u>Contorno</u>					
19/07/2027	25/07/2027		Pane integrale - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
23/08/2027	29/08/2027						
3ª SETTIMANA							
14/09/2026	20/09/2026	<u>Primo</u>	***GIORNATA GLUTEN FREE*** Passato di verdure e legumi con riso	Verdura di stagione	Pasta al pomodoro e origano	Riso alle carote e zucchine (B)	Pastina in brodo vegetale
12/04/2027	18/04/2027		Sovracosce di pollo alla paprika 	Pasta all'uovo al ragù	Filetto di pesce* in crosta di mais	Frittata al forno	Torta salata con spinaci e bietole*
17/05/2027	23/05/2027	<u>Secondo</u>					
21/06/2027	27/06/2027		Cavolo cappuccio	Formaggio (1/2 razione)	Piselli all'olio	Insalata	Carote* trifolate
26/07/2027	01/08/2027	<u>Contorno</u>					
30/08/2027	05/09/2027		Galette - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	frutta
4ª SETTIMANA							
21/09/2026	27/09/2026	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Verdura di stagione di stagione	Crema di verdure e legumi con cous cous	Pasta al pesto di basilico	Risotto alla parmigiana
19/04/2027	25/04/2027		Bocconcini di pollo* al forno	Pizza margherita*	Arrosto di suino alla salvia	Crocchette di carote e piselli*	Cotoletta di pesce* al forno
24/05/2027	30/05/2027	<u>Secondo</u>					
28/06/2027	04/07/2027		Verza lessata	Formaggio 1/2 razione	Patate al forno	Cavolo cappuccio	Broccoli all'olio
02/08/2027	08/08/2027	<u>Contorno</u>					
06/09/2027	12/09/2027		Pane - frutta	frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
5ª SETTIMANA							
28/09/2026	04/10/2026	<u>Primo</u>	Pasta al pomodoro	Riso alle zucchine	Pastina in brodo vegetale	Pasta in salsa rosa	Crema di verdure e legumi con cous cous
26/04/2027	02/05/2027		Frittata al forno	Filetto di pesce* gratinato	Scaloppina al forno	Tortino vegetariano con legumi	Fish burger*
31/05/2027	06/06/2027	<u>Secondo</u>					
05/07/2027	11/07/2027		Insalata e mais	Fagiolini trifolati*	Contorno crudo estivo	Pomodori all'olio	Carote prezzemolate
09/08/2027	15/08/2027	<u>Contorno</u>					
13/09/2027	19/09/2027		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