



COMUNE DI PIEVE SAN GIACOMO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA



ANNO SCOLASTICO 2025-2026

MENU' AUTUNNO INVERNO

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pranzo

SETTIMANA 1

PU: Pizza margherita *	Riso ai piselli (B) *	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e aromi	Passato di verdure miste e legumi con farro *
	Filetto di merluzzo gratinato *	Erbazzone*	Petto/Fusello di pollo al forno	Crocchette di verdure
Cappuccio crudo	Spinaci all'olio *	Carote crude a julienne	Finocchi all'olio	Insalata verde
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
20/10/2025	26/10/2025
17/11/2025	23/11/2025
15/12/2025	21/12/2025
12/01/2026	18/01/2026
09/02/2026	15/02/2026
09/03/2026	15/03/2026
06/04/2026	12/04/2026

Pranzo

SETTIMANA 2

PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Pasta all'olio	Crema di legumi misti con farro (B)	Pasta al pomodoro e aromi	Riso alla zucca (B)
	Frittata al forno	Filetto di limanda gratinato *	Scaloppina di pollo agli aromi	Lenticchie agli aromi (R)
Fagiolini all'olio *	Spinaci all'olio *	Finocchi crudi	Insalata verde	Carote crude a julienne
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
27/10/2025	02/11/2025
24/11/2025	30/11/2025
22/12/2025	28/12/2025
19/01/2026	25/01/2026
16/02/2026	22/02/2026
16/03/2026	22/03/2026
13/04/2026	19/04/2026

Pranzo

SETTIMANA 3

PU: Pizza margherita *	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di ceci e zucca con orzo (B)	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)
	Filetto di passerina gratinato *	Erbazzone*	Fusello di pollo al forno	Crocchette di patate e formaggio
Cappuccio crudo	Fagiolini all'olio *	Carote crude a julienne	Insalata verde	Insalata mista
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
03/11/2025	09/11/2025
01/12/2025	07/12/2025
29/12/2025	04/01/2026
26/01/2026	01/02/2026
23/02/2026	01/03/2026
23/03/2026	29/03/2026
20/04/2026	26/04/2026

Pranzo

SETTIMANA 4

Riso allo zafferano	Pasta ai piselli (R) *	Gnocchi di patate al pomodoro *	Crema di patate con farro (B)	Gnocchi di semolino *
Grana Padano	Arrosto di suino al latte	Frittata con spinaci *	Bocconcini di pollo gratinati	Fish burger di merluzzo *
Finocchi crudi	Fagiolini all'olio *	Insalata verde	Carote all'olio	Insalata mista
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
10/11/2025	16/11/2025
08/12/2025	14/12/2025
05/01/2026	11/01/2026
02/02/2026	08/02/2026
02/03/2026	08/03/2026
30/03/2026	05/04/2026
27/04/2026	03/05/2026

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas; ottobre: mele, uva, clementine, pere, ananas, banana; novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, kiwi, mele, pere, banane. Si informa che i contorni crudi potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità di prodotto fresco da parte del fornitore.

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.