



Menù anno scolastico 2025/2026

Menù primaria Dello e Quinzanello



SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 02/03/2026 30/03/2026	Pennette al pomodoro lonza di maiale arrosto fagiolini lessi frutta di stagione	risotto allo zaffeano caciotta carote julienne banana	Mezze maniche pomodoro e pesto hamburger di manzo ai ferri Insalata verde Budino alla vaniglia	Pastina in brodo vegetale arrosto di tacchino patate arrosto frutta di stagione	Eliche all'olio Merluzzo dorato Cappucci verdi e viola Frutta di stagione
2° SETT. 09/03/2026 06/04/2026	pizza al forno prosciutto cotto cappucci verdi e carote gratt. frutta di stagione	crema di carote con crostini manzo all'olio piselli saltati yogurt alla frutta	risotto al pomodoro pepate di pollo finocchi julienne banana	tortelloni ricotta e spinaci merluzzo MSC al limone misto verdure in padella frutta di stagione	Sedanini all'olio spadellata di legumi insalata rossa e verde Frutta di stagione
3° SETT. 16/03/2026	risotto allo zafferano hamburger di manzo ai ferri carote julienne frutta di stagione	eliche all'olio caciotta fagiolini lessi frutta di stagione	vellutata di patate filetto di merluzzo MSC dorato patate prezzemolate banana	pennette integrali con ragù di verdure arrosto di tacchino spinaci in brasiera frutta di stagione	mezze maniche al pomodoro frittata semplice insalata verde budino al cioccolato
4° SETT. 23/03/2026	riso burro e salvia Petto di pollo ai ferri cappucci verdi e carote gratt. frutta di stagione	pizza al forno prosciutto cotto insalata rossa e verde frutta di stagione	passato di verdure con crostini pepate di pollo patate al forno frutta di stagione	gnocchi al pomodoro sformato di ceci fagiolini lessi yogurt alla frutta	Sedanini all'olio merluzzo MSC gratinato alla pizzaioia piselli in umido banana

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, pere IGP, pere, kiwi, arance, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).
Si utilizza sale iodato.



Menù anno scolastico 2025/2026

Menù primaria Dello e Quinzanello - No manzo



SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.					
02/03/2026	Pennette al pomodoro	risotto allo zaffeano	Mezze maniche pomodoro e pesto	Pastina in brodo vegetale	Eliche all'olio
30/03/2026	lonza di maiale arrosto	caciotta	hamburger vegetale	arrosto di tacchino	Merluzzo dorato
	fagiolini lessi	carote julienne	Insalata verde	patate arrosto	Cappucci verdi e viola
	frutta di stagione	banana	Budino alla vaniglia	frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETT.					
09/03/2026	pizza al forno	crema di carote con crostini	risotto al pomodoro	tortelloni ricotta e spinaci	Sedanini all'olio
06/04/2026	prosciutto cotto	falafel	pepite di pollo	merluzzo MSC al limone	spadellata di legumi
	cappucci verdi e carote gratt.	piselli saltati	finocchi julienne	misto verdure in padella	insalata rossa e verde
	frutta di stagione	yogurt alla frutta	banana	frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETT.					
16/03/2026	risotto allo zafferano	eliche all'olio	vellutata di patate	pennette integrali con ragù di verdure	mezze maniche al pomodoro
	hamburger vegetale	caciotta	filetto di merluzzo MSC dorato	arrosto di tacchino	frittata semplice
	carote julienne	fagiolini lessi	patate prezzemolate	spinaci in brasiera	insalata verde
	frutta di stagione	frutta di stagione	banana	frutta di stagione	budino al cioccolato
4° SETT.					
23/03/2026	riso burro e salvia	pizza al forno	passato di verdure con crostini	gnocchi al pomodoro	Sedanini all'olio
	petto di pollo ai ferri	prosciutto cotto	pepite di pollo	sformato di ceci	merluzzo MSC gratinato alla pizzaiola
	cappucci verdi e carote gratt.	insalata rossa e verde	patate al forno	fagiolini lessi	piselli in umido
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	yogurt alla frutta	banana

MENÙ AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, pere IGP, pere, kiwi, arance, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
 Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).
 Si utilizza sale iodato.



Menù anno scolastico 2025/2026

Menù primaria Dello e Quinzanello - No maiale



SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 02/03/2026 30/03/2026	Pennette al pomodoro legumi in brasiera fagiolini lessi frutta di stagione	risotto allo zaffeano caciotta carote julienne banana	Mezze maniche pomodoro e pesto hamburger di manzo ai ferri Insalata verde Budino alla vaniglia	Pastina in brodo vegetale arrosto di tacchino patate arrosto frutta di stagione	Eliche all'olio Merluzzo dorato Cappucci verdi e viola Frutta di stagione
2° SETT. 09/03/2026 06/04/2026	pizza al forno formaggio cappucci verdi e carote gratt. frutta di stagione	crema di carote con crostini manzo all'olio piselli saltati yogurt alla frutta	risotto al pomodoro pepate di pollo finocchi julienne banana	tortelloni ricotta e spinaci merluzzo MSC al limone misto verdure in padella frutta di stagione	Sedanini all'olio spadellata di legumi insalata rossa e verde Frutta di stagione
3° SETT. 16/03/2026	risotto allo zafferano hamburger di manzo ai ferri carote julienne frutta di stagione	eliche all'olio caciotta fagiolini lessi frutta di stagione	vellutata di patate filetto di merluzzo MSC dorato patate prezzemolate banana	pennette integrali con ragù di verdure arrosto di tacchino spinaci in brasiera frutta di stagione	mezze maniche al pomodoro frittata semplice insalata verde budino al cioccolato
4° SETT. 23/03/2026	riso burro e salvia petto di pollo ai ferri cappucci verdi e carote gratt. frutta di stagione	pizza al forno formaggio insalata rossa e verde frutta di stagione	passato di verdure con crostini pepate di pollo patate al forno frutta di stagione	gnocchi al pomodoro sformato di ceci fagiolini lessi yogurt alla frutta	Sedanini all'olio merluzzo MSC gratinato alla pizzaiola piselli in umido banana

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, pere IGP, pere, kiwi, arance, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).
Si utilizza sale iodato.



Menù anno scolastico 2025/2026

Menù primaria Dello e Quinzanello - No carne



SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 02/03/2026 30/03/2026	Pennette al pomodoro legumi in brasiera fagiolini lessi frutta di stagione	risotto allo zaffeano caciotta carote julienne banana	Mezze maniche pomodoro e pesto hamburgerg vegetale Insalata verde Budino alla vaniglia	Pastina in brodo vegetale legumi in brasiera patate arrosto frutta di stagione	Eliche all'olio Merluzzo dorato Cappucci verdi e viola Frutta di stagione
2° SETT. 09/03/2026 06/04/2026	pizza al forno formaggio cappucci verdi e carote gratt. frutta di stagione	crema di carote con crostini falafel piselli saltati yogurt alla frutta	risotto al pomodoro polpette di soia finocchi julienne banana	tortelloni ricotta e spinaci merluzzo MSC al limone misto verdure in padella frutta di stagione	Sedanini all'olio spadellata di legumi insalata rossa e verde Frutta di stagione
3° SETT. 16/03/2026	risotto allo zafferano hamburger vegetale carote julienne frutta di stagione	eliche all'olio caciotta fagiolini lessi frutta di stagione	vellutata di patate filetto di merluzzo MSC dorato patate prezzemolate banana	pennette integrali con ragù di verdure legumi in brasiera spinaci in brasiera frutta di stagione	mezze maniche al pomodoro frittata semplice insalata verde budino al cioccolato
4° SETT. 23/03/2026	riso burro e salvia legumi misti cappucci verdi e carote gratt. frutta di stagione	pizza al forno formaggio insalata rossa e verde frutta di stagione	passato di verdure con crostini uovo sodo patate al forno frutta di stagione	gnocchi al pomodoro sformato di ceci fagiolini lessi yogurt alla frutta	Sedanini all'olio merluzzo MSC gratinato alla pizzaiola piselli in umido banana

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, pere IGP, pere, kiwi, arance, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).
Si utilizza sale iodato.



Menù anno scolastico 2025/2026

Menù primaria Dello e Quinzanello - No carne e No pesce



SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 02/03/2026 30/03/2026	Pennette al pomodoro legumi in brasiera fagiolini lessi frutta di stagione	risotto allo zaffeano caciotta carote julienne banana	Mezze maniche pomodoro e pesto hamburger vegetale Insalata verde Budino alla vaniglia	Pastina in brodo vegetale legumi in brasiera patate arrosto frutta di stagione	Eliche all'olio polpette di soia Cappucci verdi e viola Frutta di stagione
2° SETT. 09/03/2026 06/04/2026	pizza al forno formaggio cappucci verdi e carote gratt. frutta di stagione	crema di carote con crostini falafel piselli saltati yogurt alla frutta	risotto al pomodoro polpette di soia finocchi julienne banana	tortelloni ricotta e spinaci uovo sodo misto verdure in padella frutta di stagione	Sedanini all'olio spadellata di legumi insalata rossa e verde Frutta di stagione
3° SETT. 16/03/2026	risotto allo zafferano hamburger vegetale carote julienne frutta di stagione	eliche all'olio caciotta fagiolini lessi frutta di stagione	vellutata di patate falafel patate prezzemolate banana	pennette integrali con ragù di verdure legumi in brasiera spinaci in brasiera frutta di stagione	mezze maniche al pomodoro frittata semplice insalata verde budino al cioccolato
4° SETT. 23/03/2026	riso burro e salvia legumi misti cappucci verdi e carote gratt. frutta di stagione	pizza al forno formaggio insalata rossa e verde frutta di stagione	passato di verdure con crostini uovo sodo patate al forno frutta di stagione	gnocchi al pomodoro sformato di ceci fagiolini lessi yogurt alla frutta	Sedanini all'olio polpette di soia piselli in umido banana

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, pere IGP, pere, kiwi, arance, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).
Si utilizza sale iodato.

