

Menu primavera 2026

Comune di Torbole Casaglia - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria **Menu NO BOVINO SUINO**

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	6-apr 4-mag 1-giu	13-apr 11-mag 8-giu	20-apr 18-mag	27-apr 25-mag
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Polpette di legumi* al pomodoro Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e ricotta Tortino di legumi Carote julienne Frutta di stagione Pane	Riso alla parmigiana Polpette di legumi* al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione Pane
Martedì	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Frutta di stagione Pane integrale	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pizza margherita Affettato tacchino 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale 1/2 porzione	Pasta alle verdure* Tonno Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale
Mercoledì	Pasta al pesto Limanda gratinata* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con orzo Petto di pollo gratinato Patate al forno 1/2 porzione Yogurt Pane 1/2 porzione	Riso all'olio Petto di pollo al limone Tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di LEGUMI Pomodori Yogurt Pane
Giovedì	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane 1/2 porzione	Agnolotti di magro* burro e salvia Frittata con verdure* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata di verdure* Finocchi julienne Yogurt Pane	Agnolotti di magro* burro e salvia Primo sale Verdure miste cubettate al vapore* Frutta di stagione Pane
Venerdì	Crema verdure con crostini Bocconcini di pollo Verdure miste cubettate* Yogurt Pane	Risotto ai formaggi Merluzzo* dorato Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Limanda* dorata Fagiolini* Frutta di stagione Pane	Minestrone di verdure* con orzo Petto di pollo gratinato Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

Menu primavera 2026

Comune di Torbole Casaglia - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria **Menu NO BOVINO**

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	6-apr 4-mag 1-giu	13-apr 11-mag 8-giu	20-apr 18-mag	27-apr 25-mag
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Polpette di legumi* al pomodoro Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e ricotta Tortino di legumi Carote julienne Frutta di stagione Pane	Riso alla parmigiana Polpette di legumi* al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione Pane
Martedì	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Frutta di stagione Pane integrale	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pizza margherita Affettato tacchino 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale 1/2 porzione	Pasta alle verdure* Tonno Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale
Mercoledì	Pasta al pesto Limanda gratinata* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con orzo Petto di pollo gratinato Patate al forno 1/2 porzione Yogurt Pane 1/2 porzione	Riso all'olio Petto di pollo al limone Tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di LEGUMI Pomodori Yogurt Pane
Giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane 1/2 porzione	Agnolotti di magro* burro e salvia Frittata con verdure* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata di verdure* Finocchi julienne Yogurt Pane	Agnolotti di magro* burro e salvia Primo sale Verdure miste cubettate al vapore* Frutta di stagione Pane
Venerdì	Crema verdure con crostini Bocconcini di pollo Verdure miste cubettate* Yogurt Pane	Risotto ai formaggi Merluzzo* dorato Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Limanda* dorata Fagiolini* Frutta di stagione Pane	Minestrone di verdure* con orzo Petto di pollo gratinato Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

Menu primavera 2026

Comune di Torbole Casaglia - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria **Menu NO CARNE**

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	6-apr 4-mag 1-giu	13-apr 11-mag 8-giu	20-apr 18-mag	27-apr 25-mag
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Polpette di legumi* al pomodoro Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e ricotta Tortino di legumi Carote julienne Frutta di stagione Pane	Riso alla parmigiana Polpette di legumi* al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione Pane
Martedì	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Frutta di stagione Pane integrale	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale 1/2 porzione	Pasta alle verdure* Tonno Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale
Mercoledì	Pasta al pesto Limanda gratinata* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Passato di verdure con orzo Tortino di legumi Patate al forno 1/2 porzione Yogurt Pane 1/2 porzione	Riso all'olio Polpette di legumi* Tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di legumi Pomodori Frutta di stagione Pane
Giovedì	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane 1/2 porzione	Agnolotti di magro* burro e salvia Frittata con verdure* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata di verdure* Finocchi julienne Yogurt Pane	Agnolotti di magro* burro e salvia Primo sale Verdure miste cubettate al vapore* Frutta di stagione Pane
Venerdì	Crema di verdure con crostini Polpette di legumi* Verdure miste cubettate* Yogurt Pane	Risotto ai formaggi Merluzzo* dorato Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo panato* Fagiolini* Frutta di stagione Pane	Minestrone di verdure* con orzo Tortino di legumi Fagiolini al vapore* Budino Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

Menu primavera 2026

Comune di Torbole Casaglia - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria **Menu NO SUINO**

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	6-apr 4-mag 1-giu	13-apr 11-mag 8-giu	20-apr 18-mag	27-apr 25-mag
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Polpette di legumi* al pomodoro Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e ricotta Tortino di legumi Carote julienne Frutta di stagione Pane	Riso alla parmigiana Polpette di legumi* al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione Pane
Martedì	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Frutta di stagione Pane integrale	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pizza margherita Affettato tacchino 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale 1/2 porzione	Pasta alle verdure* Tonno Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale
Mercoledì	Pasta al pesto Limanda gratinata* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Passato di verdura con orzo Petto di pollo gratinato Patate al forno 1/2 porzione Yogurt Pane 1/2 porzione	Riso all'olio Petto di pollo al limone Tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di bovino Pomodori Yogurt Pane
Giovedì	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane 1/2 porzione	Agnolotti di magro* burro e salvia Frittata con verdure* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata di verdure* Finocchi julienne Yogurt Pane	Agnolotti di magro* burro e salvia Primo sale Verdure miste cubettate al vapore* Frutta di stagione Pane
Venerdì	Crema verdure con crostini Bocconcini di pollo Verdure miste cubettate* Yogurt Pane	Risotto ai formaggi Merluzzo* dorato Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Limanda* dorata Fagiolini* Frutta di stagione Pane	Minestrone di verdure* con orzo Petto di pollo gratinato Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

Menu primavera 2026

Comune di Torbole Casaglia - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria **Menu VEGETARIANO**

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	6-apr 4-mag 1-giu	13-apr 11-mag 8-giu	20-apr 18-mag	27-apr 25-mag
Lunedì	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Polpette di legumi* al pomodoro Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e ricotta Tortino di legumi Carote julienne Frutta di stagione Pane	Riso alla parmigiana Polpette di legumi* al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione Pane
Martedì	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Frutta di stagione Pane integrale	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale 1/2 porzione	Pasta alle verdure* Formaggio Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale
Mercoledì	Pasta al pesto Legumi agli aromi Carote julienne Frutta di stagione Pane	Passato di verdure con orzo Tortino di legumi Patate al forno 1/2 porzione Yogurt Pane 1/2 porzione	Riso all'olio Polpette di legumi* Tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di legumi Pomodori Frutta di stagione Pane
Giovedì	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione Insalata mista Frutta di stagione Pane 1/2 porzione	Agnolotti di magro* burro e salvia Frittata con verdure* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata di verdure* Finocchi julienne Yogurt Pane	Agnolotti di magro* burro e salvia Primo sale Verdure miste cubettate al vapore* Frutta di stagione Pane
Venerdì	Crema di verdure con crostini Polpette di legumi* Verdure miste cubettate* Yogurt Pane	Risotto ai formaggi Formaggio Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Tortino di legumi Fagiolini* Frutta di stagione Pane	Minestrone di verdure* con orzo Tortino di legumi Fagiolini al vapore* Budino Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

Menu primavera 2026

Comune di Torbole Casaglia - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria **DIETA LEGGERA**

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	6-apr 4-mag 1-giu	13-apr 11-mag 8-giu	20-apr 18-mag	27-apr 25-mag
Lunedì	Pasta all'olio Formaggio Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Fettina di pollo Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio Formaggio Carote julienne Frutta di stagione Pane	Riso all'olio Formaggio Insalata mista Frutta di stagione Pane
Martedì	Riso all'olio Fettina di pollo Fagiolini* Frutta di stagione Pane integrale	Riso all'olio Mozzarella Insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta all'olio Affettato tacchino Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale	Pasta all'olio Pesce* al vapore Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale
Mercoledì	Pasta all'olio Limanda al vapore* Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio Fettina di pollo Patate al forno 1/2 porzione Yogurt Pane 1/2 porzione	Riso all'olio Fettina di pollo Tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio Fettina di pollo Pomodori Yogurt Pane
Giovedì	Pasta all'olio Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio Formaggio Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio Formaggio Finocchi julienne Yogurt Pane	Pasta all'olio Primo sale Verdure miste cubettate al vapore* Frutta di stagione Pane
Venerdì	Riso all'olio Bocconcini di pollo Verdure miste cubettate* Yogurt Pane	Riso all'olio Merluzzo* al vapore Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio Limanda* al vapore Fagiolini* Frutta di stagione Pane	Riso all'olio Fettina di pollo Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane

Legenda * uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all' 1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.