

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì		
SETTIMANA 1	Pranzo					Da	A
	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e aromi	Riso alla parmigiana	PU: Pizza margherita *	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	06/04/2026	12/04/2026
	Frittata con zucchine	Bocconcini di pollo agli aromi	Filetto di platessa gratinato *		Crocchette di verdure	04/05/2026	10/05/2026
	Fagiolini all'olio *	Pomodori	Zucchine gratinate	Insalata mista	Carote crude	01/06/2026	07/06/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	29/06/2026	05/07/2026
						27/07/2026	02/08/2026
SETTIMANA 2	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	24/08/2026	30/08/2026
						21/09/2026	27/09/2026
	Pranzo					Da	A
	Pasta di farro al tonno (R)	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Pasta al pesto genovese	Gnocchi di patate al pomodoro *	Riso allo zafferano	13/04/2026	19/04/2026
	Mozzarella		Fish burger di merluzzo *	Cotoletta di pollo	Tortino di legumi	11/05/2026	17/05/2026
	Pomodori	Fagiolini all'olio *	Zucchine all'olio	Insalata verde	Carote crude	08/06/2026	14/06/2026
SETTIMANA 3	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	06/07/2026	12/07/2026
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	03/08/2026	09/08/2026
						31/08/2026	06/09/2026
	Pranzo					28/09/2026	04/10/2026
	Riso alla parmigiana	PU: Pizza margherita *	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta al pesto genovese	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Da	A
	Tortino salato agli spinaci*		Frittata con zucchine	Filetto di limanda gratinato *	Scaloppina di pollo al limone	20/04/2026	26/04/2026
SETTIMANA 4	Zucchine all'olio	Pomodori	Insalata mista	Carote all'olio	Insalata verde	18/05/2026	24/05/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	15/06/2026	21/06/2026
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	13/07/2026	19/07/2026
						10/08/2026	16/08/2026
	Pranzo					07/09/2026	13/09/2026
	Pasta all'olio	Pasta alle lenticchie (R)	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Pasta di farro al pomodoro e aromi	Riso alle zucchine (B)	05/10/2026	11/10/2026
SETTIMANA 5	Frittata al forno	Bocconcini di pollo agli aromi		Crocchette di patate e formaggio	Cotoletta di platessa *	Da	A
	Fagiolini all'olio *	Zucchine all'olio	Pomodori	Carote crude	Insalata verde	27/04/2026	03/05/2026
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	25/05/2026	31/05/2026
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	22/06/2026	28/06/2026
						20/07/2026	26/07/2026
						17/08/2026	23/08/2026

Il menù scolastico è stato redatto secondo le Linee Guida ATS VALPADANA e prevede:

- Primi piatti con equilibrata presenza di preparazioni **asciutte e in brodo**, favorendo la **diversificazione di 3 cereali a settimana (pasta, riso, farro, mais, miglio, orzo)**.
- Secondi piatti a rotazione settimanale: **carne bianca** (colore **OCRA**), **pesce** (colore **AZZURRO**, almeno 1 volta a settimana), **legumi** (colore **VERDE**, almeno 1 volta a settimana) (anche i giorni con menù vegetariano sono di colore VERDE), **carne rossa** (colore **ROSSO**, bovino o suino, al massimo 2 volte al mese), **uova** (colore **GIALLO**, massimo 1 volta a settimana), piatti a base di **formaggio** (colore **BIANCO**, massimo 1 volta a settimana).
- **Piatto unico in associazione a contorno di verdura** come proposta alternativa a primo e secondo, circa 1 volta a settimana
- Contorno di verdure **crude e/o cotte** secondo stagionalità, servite come contorno (**le tipologie indicate in menù potrebbero subire variazioni in base a stagionalità e disponibilità del fornitore**).
- **Frutta fresca** secondo stagionalità, di almeno **4 tipologie** differenti a settimana. - Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

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.