



Menù primavera-estate 2025-2026
Scuole primarie Dello e Quinzanello

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1° SETT. 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Petto di pollo ai ferri Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Banana	Pastina in brodo vegetale Polpette di manzo c/salsa bruna Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Tonno sgocciolato Fagiolini lessi Budino alla vaniglia
2° SETT. 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger di manzo ai ferri Insalata verde Frutta di stagione	Mezzepenne fredde alla genovese Arrosto di tacchino Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Merluzzo dorato MSC Zucchine al forno Banana	Conchiglie all'olio Frittata semplice Pomodori conditi Frutta di stagione
3° SETT. 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi Frutta di stagione	Eliche al pomodoro Lonza di maiale ai ferri Zucchine al forno Frutta di stagione	Pennette all'olio Bocconcini di pollo agli aromi Carote julienne Banana	Insalata di riso Spalla di vitello arrosto Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata rossa e verde Budino cioccolato
4° SETT. 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo ai ferri Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Banana	Sedanini al pesto Fesa di tacchino ai ferri Zucchine al forno Frutta di stagione	Sedanini al pesto Filetto di merluzzo dorato MSC Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Frittata semplice Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

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



Menù primavera-estate 2025-2026
Scuole primarie Dello e Quinzanello no manzo

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Petto di pollo ai ferri Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Banana	Pastina Bio in brodo vegetale Falafel Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Tonno sgocciolato Fagiolini lessi Bio Budino alla vaniglia
2° SETT. 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger vegetale Insalata verde Frutta di stagione	Mezzeperne fredde alla genovese Arrosto di tacchino Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Merluzzo dorato MSC Zucchine al forno Banana Bio equosolidale	Conchiglie Bio all'olio Bio Frittata semplice Bio Pomodori conditi Frutta di stagione
3° SETT. 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi Frutta di stagione	Eliche al pomodoro Lonza di maiale ai ferri Zucchine al forno Frutta di stagione	Pennette all'olio Bocconcini di pollo agli aromi Carote julienne Banana	Insalata di riso Spalla di vitello arrosto Spinaci Bio in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata rossa e verde Bio Budino al cioccolato
4° SETT. 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Ceci croccanti al forno Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Banana	Sedanini al pesto Fesa di tacchino ai ferri Zucchine al forno Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia Filetto di merluzzo dorato MSC Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche Bio all'olio Bio Frittata semplice Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.



Menù primavera-estate 2025-2026
Scuole primarie Dello e Quinzanello no maiale

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Petto di pollo ai ferri Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Banana	Pastina in brodo vegetale Polpette di manzo c/salsa bruna Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Tonno sgocciolato Fagiolini lessi Budino alla vaniglia
2° SETT. 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger di manzo ai ferri Insalata verde Frutta di stagione	Mezzeperne fredde alla genovese Arrosto di tacchino Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Merluzzo dorato MSC Zucchine al forno Banana	Conchiglie all'olio Frittata semplice Pomodori conditi Frutta di stagione
3° SETT. 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi Frutta di stagione	Eliche al pomodoro Legumi in brasiera Zucchine al forno Frutta di stagione	Pennette all'olio Bocconcini di pollo agli aromi Carote julienne Banana	Insalata di riso senza prosciutto Spalla di vitello arrosto Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata rossa e verde Budino al cioccolato
4° SETT. 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo ai ferri Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Banana	Sedanini al pesto Fesa di tacchino ai ferri Zucchine al forno Frutta di stagione	Ravioli ricotta spinaci burro e salvia Filetto di merluzzo dorato MSC Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Frittata semplice Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

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



Menù primavera-estate 2025-2026
Scuole primarie Dello e Quinzanello no carne

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Legumi in brasiera Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Banana	Pastina in brodo vegetale Uova sode Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Tonno sgocciolato Fagiolini lessi Budino alla vaniglia
2° SETT. 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger vegetale Insalata verde Frutta di stagione	Mezzepenne fredde alla genovese Ceci croccanti al forno Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Merluzzo dorato MSC Zucchine al forno Banana	Conchiglie all'olio Frittata semplice Bio Pomodori conditi Frutta di stagione
3° SETT. 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi Frutta di stagione	Eliche al pomodoro Legumi in brasiera Zucchine al forno Frutta di stagione	Pennette all'olio Bocconcini di mozzarella Carote julienne Banana	Insalata di riso senza prosciutto Uova sode Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata rossa e verde Budino al cioccolato
4° SETT. 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Ceci croccanti al forno Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Banana	Sedanini al pesto Hamburger vegetale Zucchine al forno Frutta di stagione	Sedanini al pesto Filetto di merluzzo dorato MSC Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Frittata semplice Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.



Menù primavera-estate 2025-2026
Scuole primarie Dello e Quinzanello no carne e no pesce

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Legumi in brasiera Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Banana	Pastina in brodo vegetale Uova sode Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Falafel Fagiolini lessi Budino alla vaniglia
2° SETT. 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger vegetale Insalata verde Frutta di stagione	Mezzeperne fredde alla genovese Legumi in brasiera Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Ceci croccanti al forno Zucchine al forno Banana	Conchiglie all'olio Frittata semplice Bio Pomodori conditi Frutta di stagione
3° SETT. 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi Frutta di stagione	Eliche al pomodoro Legumi in brasiera Zucchine al forno Frutta di stagione	Pennette all'olio Bocconcini di mozzarella Carote julienne Banana	Insalata di riso senza prosciutto Uova sode Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Hamburger vegetale Insalata rossa e verde Budino al cioccolato
4° SETT. 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Ceci croccanti al forno Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Banana	Sedanini al pesto Hamburger vegetale Zucchine al forno Frutta di stagione	Sedanini al pesto Falafel Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Frittata semplice Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

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



Dieta leggera primavera - estate - Anno 2025 - 2026
Scuole primarie MOMA, Dello, Quinzanello

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 20/04/2026 18/05/2026	Sedanini all'olio Bocconcini mozzarella Carote lesse Mela	Riso all'olio Petto pollo ai ferri Erbette al vapore Mela	Pastina in brodo vegetale Merluzzo ai ferri Fagiolini lessi Mela	Riso all'olio Lonza di maiale ai ferri Zucchine lesse Mela	Pasta all'olio Uova sode Patate lesse Mela
2° SETT. 27/04/2026 25/05/2026	Pasta all'olio Prosciutto cotto Fagiolini lessi Mela	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo ai ferri Patate lesse Mela	Pasta all'olio Latteria Carote lesse Mela	Riso all'olio Tacchino ai ferri Erbette al vapore Mela	Pasta all'olio Merluzzo ai ferri Zucchine lesse Mela
3° SETT. 04/05/2026 01/06/2026	Riso all'olio Petto di pollo ai ferri Fagiolini lessi Mela	Pastina in brodo vegetale Merluzzo ai ferri Patate lesse Mela	Pasta all'olio Tacchino ai ferri Zucchine lesse Mela	Riso all'olio Uova sode Carote lesse Mela	Pasta all'olio Caciotta Erbette al vapore Mela
4° SETT. 11/05/2026 08/06/2026	Riso all'olio Petto di pollo ai ferri Zucchine lesse Mela	Pasta all'olio Prosciutto cotto Erbette al vapore Mela	Pasta all'olio Merluzzo ai ferri Carote lesse Mela	Pastina in brodo vegetale Latteria Patate lesse Mela	Riso olio Uova sode Fagiolini lessi Mela

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).
 Si utilizza sale iodato.