



Menù ESTATE 2026 - Comune di Urago d'Oglio

Scuola primaria e secondaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1^a settimana	Penne e lenticchie	Riso allo zafferano	Pasta al pomodoro	Penne al ragù leggero di carne (con pomodoro)	Minestra con pastina	27.04.26-03.05.26
	Provolone	Cotoletta di suino alla milanese	Hamburger vegetariano*	Frittata al forno al formaggio	Filetto di platessa* gratinato	08.06.26-14.06.26
	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio*	Insalata verde	Erbette alla parmigiana*	Pomodori/Insalata mista	19.10.26-18.10.26
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	
2^a settimana	Fusilli al pomodoro e melanzane	Riso in bianco	Pasta pasticciata	Pipe al pesto	Sedanini olio e grana	04.05.26-10.05.26
	Caprese (mozzarella e pomodori/Insalata mista)	Scaloppina di pollo agli aromi	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Polpette di bovino al forno	Merluzzo gratinato*	07.09.26-13.09.26
		Piselli in umido (bianco)*	Cavolfiore all'olio	Fagiolini gratinati*	Carote julienne	26.10.26-25.10.26
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	
3^a settimana	Pizza Margherita	Riso al pomodoro	Mezze penne al pomodoro e basilico	Passato di verdure con orzo*	Conchigliette al pesto*	11.05.26-17.05.26
	Primosale 1/2 porz.	Tacchino	Filetto di limanda*	Scaloppina di lonza alla salvia	Frittata al forno con verdure*	
	Insalata	Carote all'olio e limone*	Insalata verde	Fagiolini all'olio*	Pomodori/Insalata mista	14.09.26-20.09.26
	Pane - Yogurt	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	
4^a settimana	Tortiglioni con pomodoro, melanzane e olive	Riso in salsa di grana*	Farfalle con pesto alla genovese	Pasta al ragù* (leggera)	Gomiti al ragù di verdure (con pomodoro)*	18.05.26-24.05.26
	Hamburger vegetariano*	Prosciutto cotto	Stracchino e grissini	Frittata al formaggio (1/2 porzione)	Cotoletta di merluzzo*	29.06.26-05.07.26
	Patate all'olio*	Insalata mista	Carote all'olio*	Insalata mista	Fagiolini all'olio*	10.08.26-16.08.26
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	21.09.26-27.09.26
5^a settimana	Pipe con pomodoro	Fusilli alle zucchine con pomodoro	Pizza Margherita	Riso agli asparagi (bianco)	Minestrina di verdure	25.05.26-31.05.26
	Mozzarella	Polpette di bovino al forno	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Coscette di pollo al forno	Platessa panata*	
	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio*	Zucchine all'olio*	Pomodori/Insalata mista	Insalata verde	05.10.26-04.10.26
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	05.10.26-04.10.26
6^a settimana	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta al pesto alla genovese	Farfalle ai formaggi	Sedanini al sugo di peperoni	Pasta olio e grana	20.04.26-26.04.26
	Prosciutto cotto	Scaloppine di pollo al limone	Frittata con erbe*	Crescenza e grissini	Totani gratinati*	01.06.26-07.06.26
	Fagiolini all'olio*	Zucchine all'olio*	Pomodori/Insalata mista	Carote julienne	Patate all'olio*	
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Yogurt	Pane - Frutta	12.10.26-11.10.26

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 novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.