

COMUNE DI BUSSETO - PRIMARIA - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 06/04/2026 (5° settimana) | data fine: 02/10/2026 (5° settimana)

Cucina:

1ª SETTIMANA

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal	13/04/2026	al	17/04/2026	Primo	Pasta al pomodoro	Crema di verdure e legumi con riso	PU: Pizza margherita*	Pasta al ragù di carote e zucchine
dal	18/05/2026	al	22/05/2026	Secondo	Hamburger vegetariano	Pollo arrosto	Filetto di pesce* gratinato	Polpettine di legumi al forno
dal	23/06/2026	al	26/06/2026	Contorno	Insalata mista	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Carote a filetto / pomodori (in stagione)
dal	27/07/2026	al	31/07/2026					
dal	31/08/2026	al	04/09/2026		Pane	Pane	Pane	Pane
					Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

2ª SETTIMANA

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal	20/04/2026	al	24/04/2026	Primo	Pasta alle melanzane	Passato di verdure con orzo	Risotto alle verdure	Piatto unico: Lasagne al ragù
dal	25/05/2026	al	29/05/2026	Secondo	Tortino di carote e piselli*	Arrosto di tacchino alle erbe	Bastoncini di pesce* al forno	Polpette di legumi
dal	29/06/2026	al	03/07/2026	Contorno	Insalata mista	Patate lessate	Carote a filetto	Zucchine trifolate*
dal	03/08/2026	al	07/08/2026					
dal	07/09/2026	al	11/09/2026		Pane	Pane	Pane	Pane
					Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

3ª SETTIMANA

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal	27/04/2026	al	01/05/2026	Primo	Pasta in salsa rosa	Pasta al pesto di basilico	Passato di verdure e legumi con cous cous	Gnocchi di patate al pomodoro
dal	01/06/2026	al	05/06/2026	Secondo	Frittata al forno	Spadellato di ceci	Hamburger di bovino	Filetto di merluzzo limone e prezzemolo
dal	06/07/2026	al	10/07/2026	Contorno	Carote all'olio	Insalata / pomodori (in stagione)	Fagiolini all'olio	Bietole all'olio*
dal	10/08/2026	al	14/08/2026					
dal	14/09/2026	al	18/09/2026		Pane	Pane	Pane	Pane
					Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

4ª SETTIMANA

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal	30/03/2026	al	03/04/2026	Primo	Pasta alla pizzaiola	Piatto unico: Tortelloni di Ricotta e spinaci* all'olio e parmigiano DOP	Passato di verdure e legumi con orzo	Pastina in brodo vegetale
dal	04/05/2026	al	08/05/2026	Secondo	Tortino di carote e piselli*		Straccetti di pollo al limone	Arrosto al rosmarino
dal	08/06/2026	al	12/06/2026	Contorno	Insalata / pomodori (in stagione)	Carote a filetto	Patate al forno	Insalata verde
dal	13/07/2026	al	17/07/2026					
dal	17/08/2026	al	21/08/2026		Pane	Pane	Pane	Pane
dal	21/09/2026	al	25/09/2026		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

5ª SETTIMANA

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal	06/04/2026	al	10/04/2026	Primo	Crema di verdura con pasta	Risotto allo zafferano	Passato di verdura e legumi con pastina	Tagliatelle al ragù
dal	11/05/2026	al	15/05/2026	Secondo	Fettina di pollo al limone	Cotoletta di limanda* al forno	Frittata al forno	Lenticchie in umido(R)
				Contorno	Spadellato di patate e carote	Zucchine prezzemolate*	Carote a filetto/Pomodori (in stagione)	Insalata verde
dal	28/09/2026	al	02/10/2026		Pane	Pane	Pane	Pane
					Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni :

(cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce , arachidi, soia, latte e der. incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi).

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione c/o allergia.

** Le crochette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano **

*** La presenza del pane con la pizza è considerata calcolando la grammatura di carboidrati necessari a pranzo***

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate c/o surgelate