

COMUNE DI BUSSETO - PRIMARIA - ANNO SCOLASTICO 2026-2027



MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 05/10/2026 (1° settimana) | data fine: 02/04/2027 (1° settimana)

Cucina:

1ª SETTIMANA

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
dai	05/10/2026	al	09/10/2026	Primo	Pastina in brodo vegetale	Crema di verdura e legumi con riso	PU: Pizza magherita*	Pasta al ragù di carote e zucchine	Riso alla parmigiana
dai	09/11/2026	al	13/11/2026	Secondo	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Frittata al forno		Filetto di platessa* al pane profumato	Polpette di legumi al forno
dai	14/12/2026	al	18/12/2026	Contorno	Finocchi e cappuccio julienne	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Carote a filetto	Spinaci* saltati all'olio
dai	18/01/2027	al	22/01/2027		Pane	Galette di mais		Pane	Pane
dai	22/02/2027	al	26/02/2027		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
dai	29/03/2027	al	02/04/2027						

2ª SETTIMANA

2ª SETTIMANA					LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	ENERDÌ
dai	12/10/2026	al	16/10/2026	Primo	Pasta al pomodoro	Crema di zucca con pasta	Risotto barbabietola e stracchino	Piatto unico: Pasta al	Pastina in brodo vegetale
dai	16/11/2026	al	20/11/2026	Secondo	Sformato di ricotta e carote	Bastoncini di pesce* al forno	Arrosto di tacchino alle erbe	forno con ragù di vitellone	Burger di ceci al rosmarino
dai	21/12/2026	al	25/12/2026	Contorno	Insalata verde e cappuccio	Patate lesate	Broccoli all'olio	Insalata mista	Carote julienne
dai	25/01/2027	al	29/01/2027		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
dai	01/03/2027	al	05/03/2027		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

3ª SETTIMANA

					LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dai	19/10/2026	al	23/10/2026	Primo	PU: Pizza magherita*	Pasta all'isolana	Passato di verdure e legumi con orzo	Crema di verdura con pasta	Gnocchi di patate al pomodoro
dai	23/11/2026	al	27/11/2026	Secondo		Lenticchie agli aromi	Hamburger di bovino	Frittata al forno	Cotoletta di limanda* al forno
dai	28/12/2026	al	01/01/2027	Contorno	Insalata verde	Finocchi e cappuccio julienne	Patate al forno*	Carote prezzemolate	Fagiolini all'olio
dai	01/02/2027	al	05/02/2027		Pane	Dolce			
dai	08/03/2027	al	12/03/2027		Pane	Pane	Pane		Pane
					Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

4ª SETTIMANA

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
dai	26/10/2026	al	30/10/2026	Primo	Crema di carote con pastina	Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta all'emiliana	Passato di verdure e legumi con orzo	Riso alla zucca
dai	30/11/2026	al	04/12/2026	Secondo	Spezzatino di tacchino al forno	Tortino di carote e piselli*	Formaggio Parmigiano	Bocconcini di pollo alla salvia	Polpette di merluzzo* al forno
dai	04/01/2027	al	08/01/2027	Contorno	Patate lesse	Insalata verde e cappuccio	Carote lesate	Cavolfiore all'olio	Finocchi crudi
dai	08/02/2027	al	12/02/2027		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
dai	15/03/2027	al	19/03/2027		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

5ª SETTIMANA

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
dai	02/11/2026	al	06/11/2026	Primo	Pasta all'amatriciana	Passato di verdura e legumi con cous cous Straccetti di pollo al limone	Riso alle verdure Filetto di merluzzo gratinato*	Crema di verdure e legumi con pasta	Pasta all'olio e parmigiano reggiano DOP
dai	07/12/2026	al	11/12/2026	Secondo	Formaggio Asiago			Frittata al forno	Lenticchie in umido (R)
dai	11/01/2027	al	15/01/2027	Contorno	Carote prezzemolate	Patate arrosto	Fagiolini trifolati*	Insalata mista	Finocchi e cappuccio iulienne
dai	15/02/2027	al	19/02/2027		Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
dai	22/03/2027	al	26/03/2027		Frutta fresca di stagione	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 crocchette/ 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