



COMUNE DI PIEVE SAN GIACOMO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA



ANNO SCOLASTICO 2026-2027

MENU' AUTUNNO INVERNO

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pranzo

PU: Pizza margherita *	Riso ai piselli (B) *	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e aromi	Passato di verdure miste e legumi con farro *	Da 19/10/2026	A 25/10/2026
	Filetto di merluzzo gratinato *	Erbazzone*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Crocchette di verdure	16/11/2026	22/11/2026
Cappuccio crudo	Spinaci all'olio *	Carote crude a julienne	Finocchi all'olio	Insalata verde	14/12/2026	20/12/2026
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	11/01/2027	17/01/2027
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	08/02/2027	14/02/2027
					08/03/2027	14/03/2027
					05/04/2027	11/04/2027

Pranzo

PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Pasta all'olio	Crema di legumi misti con farro (B)	Pasta al pomodoro e aromi	Riso alla zucca (B)	Da 26/10/2026	A 01/11/2026
	Frittata al forno	Filetto di limanda gratinato *	Scaloppina di pollo agli aromi	Mozzarella	23/11/2026	29/11/2026
Fagiolini all'olio *	Spinaci all'olio *	Finocchi crudi	Insalata verde	Carote crude a julienne	21/12/2026	27/12/2026
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	18/01/2027	24/01/2027
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	15/02/2027	21/02/2027
					15/03/2027	21/03/2027
					12/04/2027	18/04/2027

Pranzo

PU: Pizza margherita *	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di ceci e zucca con orzo (B)	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Da 02/11/2026	A 08/11/2026
	Filetto di passera gratinato *	Erbazzone*	Spezzatino di tacchino agli aromi (B)	Crocchette di patate e formaggio	30/11/2026	06/12/2026
Cappuccio crudo	Fagiolini all'olio *	Carote crude a julienne	Insalata verde	Insalata mista	28/12/2026	03/01/2027
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	25/01/2027	31/01/2027
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	22/02/2027	28/02/2027
					22/03/2027	28/03/2027
					19/04/2027	25/04/2027

Pranzo

Riso allo zafferano	Pasta ai piselli (R) *	Gnocchi di patate al pomodoro *	Crema di patate con farro (B)	Gnocchi di semolino *	Da 09/11/2026	A 15/11/2026
Grana Padano	Bocconcini di suino al latte	Frittata con spinaci *	Bocconcini di pollo gratinati	Fish burger di merluzzo *	07/12/2026	13/12/2026
Finocchi crudi	Fagiolini all'olio *	Insalata verde	Carote all'olio	Insalata mista	04/01/2027	10/01/2027
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	01/02/2027	07/02/2027
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	01/03/2027	07/03/2027
					29/03/2027	04/04/2027
					26/04/2027	02/05/2027

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

Si informa che i contorni crudi potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità di prodotto fresco da parte del fornitore.

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.