



COMUNE DI PESCAROLO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA



ANNO SCOLASTICO 2026-2027

MENU' AUTUNNO INVERNO

Lunedì

Martedì

Mercoledì
Pranzo

Giovedì

Venerdì

SETTIMANA 1

	Da	A
PU: Pizza margherita *	19/10/2026	25/10/2026
Riso ai piselli (B) *	16/11/2026	22/11/2026
Filetto di merluzzo gratinato *	14/12/2026	20/12/2026
Cappuccio crudo	11/01/2027	17/01/2027
Frutta fresca invernale	08/02/2027	14/02/2027
Frutta fresca invernale	08/03/2027	14/03/2027
Pane	05/04/2027	11/04/2027

Pranzo

SETTIMANA 2

	Da	A
PU: Pasta al ragù di bovino (R)	26/10/2026	01/11/2026
Pasta all'olio	23/11/2026	29/11/2026
Frittata al forno	21/12/2026	27/12/2026
Fagiolini all'olio *	18/01/2027	24/01/2027
Frutta fresca invernale	15/02/2027	21/02/2027
Frutta fresca invernale	15/03/2027	21/03/2027
Pane	12/04/2027	18/04/2027

Pranzo

SETTIMANA 3

	Da	A
PU: Pizza margherita *	02/11/2026	08/11/2026
Riso alla parmigiana	30/11/2026	06/12/2026
Filetto di passera gratinato *	28/12/2026	03/01/2027
Cappuccio crudo	25/01/2027	31/01/2027
Frutta fresca invernale	22/02/2027	28/02/2027
Frutta fresca invernale	22/03/2027	28/03/2027
Pane	19/04/2027	25/04/2027

Pranzo

SETTIMANA 4

	Da	A
Riso allo zafferano	09/11/2026	15/11/2026
Pasta ai piselli (R) *	07/12/2026	13/12/2026
Gnocchi di patate al pomodoro *	04/01/2027	10/01/2027
Crema di patate con farro (B)	01/02/2027	07/02/2027
Gnocchi di semolino *	01/03/2027	07/03/2027
Grana Padano	29/03/2027	04/04/2027
Bocconcini di suino al latte	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, banana. 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.