

3° Settimana 14-set	LUN MAR MERC GIOV VEN	Gnocchetti sardi al pomodoro Spaghetti al pesto Passato di verdure con pastina integ. Sedanini olio e parmigiano	Panino con hamburger di manzo Crocchette di ceci con ketchup casalingo Fettina di tacchino alle mele Polpettine di pesce	Insalata Insalata mista Patate al vapore Zucchine trifolate	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta Frutta Frutta Frutta
4° Settimana 21-set	LUN MAR MERC GIOV VEN	Fusilli integrali al pomodoro Crema di carote con crostini Tagliatelle al ragù bolognese Riso alla parmigiana Pennette al pesto	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto Polpettine di legumi bocconcino di parmigiano Pesce alla sorrentina Frittatina al forno	Carote a fili e olive a rondelle Zucchine al forno Cetrioli a bastoncino Insalata Carote all'olio	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta
5° Settimana 28-set	LUN MAR MERC GIOV VEN	Garganelli al ragù di carni bianche Pizza margherita Mezzi sedani olio e parmigiano Risotto allo zafferano Pastina in brodo vegetale	Mozzarella Prosciutto cotto Cotoletta di platessa Bocconcini di pollo Frittatina al forno	Patate al forno Carote julienne Insalata mista Pomodori in insalata Piselli stufati	PANE	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta
6° Settimana 05-ott	LUN MAR MERC GIOV VEN	Pennette al sugo di pomodoro Riso pomodoro e piselli Sedanini olio e parmigiano Gramigna di semola al pesto rosso Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Salsiccia Hamburger di pollo Filetto di passera gratinato Frittatina ai porri/cipolla Formaggio Asiago Dop	insalata mista Pomodori in insalata Insalata Zucchine al forno Patate al forno	PANE	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta
7° Settimana 12-ott	LUN MAR MERC GIOV VEN	Spaghetti al pesce Mezze penne al pomodoro Chifferi al ragù di lenticchie Passato di verdura con orzo Riso olio e parmigiano	Frittatina Polpettine di carne di manzo Petto di pollo alla piastra Piadina + Casatella Bocconcini di merluzzo gratinati	Cetrioli a bastoncino Melanzane trifolate Fagiolini e mais Pomodori in insalata Insalata mista	PANE (MAR Pane integ)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta
8° Settimana 19-ott	LUN MAR MERC GIOV VEN	Risotto allo zafferano Spaghetti al pesto Gnocchetti sardi al pomodoro Passato di verdure con pastina integ. Sedanini olio e parmigiano	Mozzarella Crocchette di ceci con ketchup casalingo Panino con hamburger di manzo Fettina di tacchino alle mele Polpettine di pesce	Pomodori in insalata Insalata mista Insalata Patate al vapore Zucchine trifolate	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta
9° Settimana 26-ott	LUN MAR MERC GIOV VEN	Fusilli integrali al pomodoro Tagliatelle al ragù bolognese Crema di carote con crostini Riso alla parmigiana Pennette al pesto	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto bocconcino di parmigiano Polpettine di legumi Pesce alla sorrentina Frittatina al forno	Carote a fili e olive a rondelle Cetrioli a bastoncino Zucchine al forno Insalata Carote all'olio	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

camst: group		MENU' ESTIVO PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO MAIALE – A.S. 2026/27				Spuntino
14-set	LUN					
	MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
	MERC	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore		Frutta
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
21-set	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta
	MAR	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta
	MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata		Frutta
	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta
28-set	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	PANE	Frutta
	MAR	Pizza margherita	Tonno	Carote julienne		Frutta
	MERC	Mezzi sedani olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista		Frutta
	GIOV	Risotto allo zafferano	Bocconcini di pollo	Pomodori in insalata		Frutta
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati		Frutta
05-ott	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Formaggio fresco	insalata mista	PANE	Frutta
	MAR	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Pomodori in insalata		Frutta
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata		Frutta
	GIOV	Gramigna di semola al pesto rosso	Frittatina ai porri/cipolla	Zucchine al forno		Frutta
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno		Frutta
12-ott	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	PANE (MAR Pane integ)	Frutta
	MAR	Mezze penne al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Melanzane trifolate		Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini e mais		Frutta
	GIOV	Passato di verdura con orzo	Piadina + Casatella	Pomodori in insalata		Frutta
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
19-ott	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
	MAR	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta
	MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata		Frutta
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore		Frutta
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
26-ott	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta
	MAR	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata		Frutta
	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

camst: MENU' ESTIVO PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO CARNE – A.S. 2026/27						Spuntino
14-set	LUN					
	MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con tonno	Insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
	MERC	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Formaggio fresco	Patate al vapore		Frutta
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
21-set	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio fresco	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta
	MAR	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta
	MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata		Frutta
	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta
28-set	LUN	Garganelli al ragù di lenticchie	Mozzarella	Patate al forno	PANE	Frutta
	MAR	Pizza margherita	Tonno	Carote julienne		Frutta
	MERC	Mezzi sedani olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista		Frutta
	GIOV	Risotto allo zafferano	Legumi al pomodoro	Pomodori in insalata		Frutta
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati		Frutta
05-ott	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Formaggio fresco	insalata mista	PANE	Frutta
	MAR	Riso pomodoro e piselli	Legumi all'olio	Pomodori in insalata		Frutta
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata		Frutta
	GIOV	Gramigna di semola al pesto rosso	Frittatina ai porri/cipolla	Zucchine al forno		Frutta
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno		Frutta
12-ott	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	PANE (MAR Pane integ)	Frutta
	MAR	Mezze penne al pomodoro	Polpettine di legumi	Melanzane trifolate		Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Formaggio fresco	Fagiolini e mais		Frutta
	GIOV	Passato di verdura con orzo	Piadinina + Casatella	Pomodori in insalata		Frutta
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
19-ott	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
	MAR	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta
	MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con tonno	Insalata		Frutta
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Formaggio fresco	Patate al vapore		Frutta
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
26-ott	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio fresco	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta
	MAR	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata		Frutta
	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

camst: MENU' ESTIVO PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO LATTE E DERIVATI - A.S. 2026/27

14-set	LUN				
	MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	PANE (LUN
	MERC	Spaghetti alle verdure	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	Pane integ,
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore	VEN Focaccia)
	VEN	Sedanini all'olio	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate	Frutta
21-set	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	Frutta
	MAR	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	Frutta
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	legumi al pomodoro	Cetrioli a bastoncino	Frutta
	GIOV	Riso all'olio	Pesce alla sorrentina	Insalata	Frutta
	VEN	Pennette alle verdure	Frittatina al forno	Carote all'olio	Frutta
28-set	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Tonno	Patate al forno	Frutta
	MAR	Pizza rossa	Prosciutto cotto	Carote julienne	Frutta
	MERC	Mezzi sedani all'olio	Cotoletta di platessa	Insalata mista	Frutta
	GIOV	Risotto allo zafferano	Bocconcini di pollo	Pomodori in insalata	Frutta
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati	Frutta
05-ott	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Salsiccia	insalata mista	Frutta
	MAR	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Pomodori in insalata	Frutta
	MERC	Sedanini all'olio	Filetto di passera gratinato	Insalata	Frutta
	GIOV	Gramigna di semola al pesto rosso	Frittatina ai porri/cipolla	Zucchine al forno	Frutta
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Petto di pollo	Patate al forno	Frutta
12-ott	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	Frutta
	MAR	Mezze penne al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Melanzane trifolate	Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini e mais	Frutta
	GIOV	Passato di verdura con orzo	Piadinina + pr. Cotto	Pomodori in insalata	Frutta
	VEN	Riso all'olio	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista	Frutta
19-ott	LUN	Risotto allo zafferano	legumi al pomodoro	Pomodori in insalata	Frutta
	MAR	Spaghetti alle verdure	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	Frutta
	MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	Frutta
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore	Frutta
	VEN	Sedanini all'olio	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate	Frutta
26-ott	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	Frutta
	MAR	Tagliatelle al ragù bolognese	legumi al pomodoro	Cetrioli a bastoncino	Frutta
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	Frutta
	GIOV	Riso all'olio	Pesce alla sorrentina	Insalata	Frutta
	VEN	Pennette alle verdure	Frittatina al forno	Carote all'olio	Frutta

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

camst: MENU' ESTIVO PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO GLUTINE – A.S. 2026/27					Spuntino
3° Settimana 14-set	LUN	Pasta al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	PANE senza Glutine Frutta
	MAR	Pasta al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	
	MERC	Passato di verdure con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore	
	GIOV	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate	
	VEN				
4° Settimana 21-set	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE senza Glutine Frutta
	MAR	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino	
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata	
	VEN	Pasta al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio	
5° Settimana 28-set	LUN	Pasta al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	PANE senza Glutine Frutta
	MAR	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Carote julienne	
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista	
	GIOV	Risotto allo zafferano	Bocconcini di pollo	Pomodori in insalata	
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati	
6° Settimana 05-ott	LUN	Pasta al sugo di pomodoro	Salsiccia	insalata mista	PANE senza Glutine Frutta
	MAR	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Pomodori in insalata	
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata	
	GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai porri/cipolla	Zucchine al forno	
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno	
7° Settimana 12-ott	LUN	Pasta al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	PANE senza Glutine Frutta
	MAR	Pasta al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Melanzane trifolate	
	MERC	Pasta al ragù di legumi	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini e mais	
	GIOV	Passato di verdura con riso	Piadina + Casatella	Pomodori in insalata	
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista	
8° Settimana 19-ott	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata	PANE senza Glutine Frutta
	MAR	Pasta al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	
	MERC	Pasta al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	
	GIOV	Passato di verdure con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore	
	VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate	
9° Settimana 26-ott	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE senza Glutine Frutta
	MAR	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino	
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata	
	VEN	Pasta al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio	

Le preparazioni saranno adeguate all'età dei bambini e realizzate nel rispetto delle indicazioni vigenti in materia di sicurezza alimentare e prevenzione del rischio di soffocamento.

Verdura e frutta saranno proposte privilegiando prodotti freschi e di stagione, con un'adeguata rotazione delle varietà nel corso del ciclo alimentare.

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

Tutta la pasta, il pane, tutti i prodotti da forno e i prodotti gratinati verranno preparati utilizzando prodotti "senza glutine"