

camst: MENU' ESTIVO INFANZIA FANTELLI (S.ANTONIO) – MEDICINA (BO) – A.S. 2026/27						SPUNTINO	Merenda
3° Settimana 14-set	LUN MAR MERC GIOV VEN	Pasta al pomodoro Pasta al pesto Passato di verdure con pastina integ. Pasta olio e parmigiano	Hamburger di manzo Crocchette di ceci 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	Gelato / Dolce Yogurt Pizza rossa Frutta fresca
4° Settimana 21-set	LUN MAR MERC GIOV VEN	Pasta integrale al pomodoro Crema di carote con crostini Pasta al ragù di carni bianche Riso alla parmigiana Pasta al pesto	Sovracoscia di pollo arrosto Polpettine di legumi Ricotta Polpettone di pesce Frittatina al forno	Carote a fili e olive a rondelle Zucchine al forno Cetrioli Insalata Carote all'olio	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta	Grissini e Asiago Banana Spianata Frutta fresca Yogurt
5° Settimana 28-set	LUN MAR MERC GIOV VEN	Pasta al ragù bolognese Passato di verdura con pastina integr. Pasta olio e parmigiano Risotto allo zafferano Pastina in brodo vegetale	Crocchette di legumi Pizza margherita Cotoletta di platessa Bocconcini di pollo Frittatina al forno	Patate al forno Carote julienne Insalata mista Pomodori in insalata Piselli stufati	PANE (MER pane toscano)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta	Cracker Frutta fresca Latte e biscotti Dolce / Gelato Frutta fresca
6° Settimana 05-ott	LUN MAR MERC GIOV VEN	Pasta al sugo di pomodoro Riso alla parmigiana Pasta olio e parmigiano Pasta al pesto rosso Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Hamburger di pollo Scaloppina con salsa saporita Filetto di passera gratinato Frittatina ai porri/cipolla Formaggio Asiago Dop	insalata mista Pomodori in insalata Insalata Zucchine al forno Patate al forno	PANE (MER pane Toscano)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta	Stregchette Pizza rossa Banana Frutta fresca Yogurt alla frutta
7° Settimana 12-ott	LUN MAR MERC GIOV VEN	Pasta al pesce Pasta al pomodoro Pasta al ragù di lenticchie Passato di verdura con orzo Riso olio e parmigiano	Frittatina Polpettine di carne di manzo Pollo al limone Piadina + Casatella Bocconcini di merluzzo gratinati	Cetrioli Melanzane trifolate Fagiolini e mais Pomodori in insalata insalata mista	PANE (MAR Pane integ)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta	Crackers Grissini e asiago Latte e biscotti Frutta fresca Banana
8° Settimana 19-ott	LUN MAR MERC GIOV VEN	Risotto allo zafferano Pasta al pesto Pasta al pomodoro Passato di verdure con pastina integ. Pasta olio e parmigiano	Mozzarella Crocchette di ceci 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	Frutta fresca Yogurt Gelato / Dolce Pizza rossa Frutta fresca
9° Settimana 26-ott	LUN MAR MERC GIOV VEN	Pasta al pomodoro Pasta al ragù di carni bianche Crema di carote con crostini Riso alla parmigiana Pasta al pesto	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto Ricotta Polpettine di legumi Polpettone di pesce Frittatina al forno	Carote a fili e olive a rondelle Cetrioli Zucchine al forno Insalata Carote all'olio	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta Frutta Frutta Frutta Frutta	Grissini e Asiago Spianata Banana Frutta fresca Yogurt

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.

group

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

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.

Spuntino

Merenda

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.

Laddove non specificato, tutte le preparazioni presenti in questo menù sono prive i latte e derivati.

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

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.

3 ^a Settimana 14-set	LUN						
	MAR	Pasta al pomodoro	Hamburger di manzo	Insalata	PANE senza Glutine	Frutta	Gelato
	MERC	Pasta al pesto	Crocchette di ceci	Pomodori in insalata		Frutta	Yogurt
	GIOV	Passato di verdure con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Zucchine al forno		Frutta	Pizza rossa
	VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Patate al forno		Frutta	Frutta fresca
4 ^a Settimana 21-set	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	Cetrioli	PANE senza Glutine	Frutta	Grissini e Asiago
	MAR	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Fagiolini e mais		Frutta	Banana
	MERC	Pasta al ragù bolognese	Ricotta	Melanzane trifolate		Frutta	Spianata
	GIOV	Riso alla parmigiana	Polpettone di pesce	Pomodori in insalata		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Pasta al pesto	Frittatina al forno	Insalata mista		Frutta	Yogurt
5 ^a Settimana 28-set	LUN	Pasta al ragù bolognese	Crocchette di legumi	Pomodori in insalata	PANE senza Glutine	Frutta	Cracker
	MAR	Passato di verdure con pastina	Pizza margherita	Insalata		Frutta	Frutta fresca
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	insalata mista		Frutta	Latte e biscotti
	GIOV	Risotto allo zafferano	Bocconcini di pollo	Patate al vapore		Frutta	Dolce / Gelato
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Zucchine trifolate		Frutta	Frutta fresca
6 ^a Settimana 05-ott	LUN	Pasta al sugo di pomodoro	Hamburger di pollo	Carote a fili e olive a rondel	PANE senza Glutine	Frutta	crackers
	MAR	Riso alla parmigiana	Scaloppina con salsa saporita	Zucchine al forno		Frutta	Pizza rossa
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passeria gratinato	Cetrioli		Frutta	Banana
	GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai porri/cipolla	Insalata		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	Carote all'olio		Frutta	Yogurt alla frutta
7 ^a Settimana 12-ott	LUN	Pasta al pesce	Frittatina	Patate al forno	PANE senza Glutine	Frutta	Crackers
	MAR	Pasta al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Carote julienne		Frutta	Grissini e asiago
	MERC	Pasta al ragù di legumi	Pollo al limone	Insalata mista		Frutta	Latte e biscotti
	GIOV	Passato di verdura con riso	Piadina + Casatella	Pomodori in insalata		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Piselli stufati		Frutta	Banana
8 ^a Settimana 19-ott	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	insalata mista	PANE senza Glutine	Frutta	Frutta fresca
	MAR	Pasta al pesto	Crocchette di ceci	Pomodori in insalata		Frutta	Yogurt
	MERC	Pasta al pomodoro	Hamburger di manzo	Insalata		Frutta	Gelato / Dolce
	GIOV	Passato di verdure con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Zucchine al forno		Frutta	Pizza rossa
	VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Patate al forno		Frutta	Frutta fresca
9 ^a Settimana 26-ott	LUN	Pasta al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	Cetrioli	PANE senza Glutine	Frutta	Grissini e Asiago
	MAR	Pasta al ragù di carni bianche	Ricotta	Melanzane trifolate		Frutta	Spianata
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Fagiolini e mais		Frutta	Banana
	GIOV	Riso alla parmigiana	Polpettone di pesce	Pomodori in insalata		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Pasta al pesto	Frittatina al forno	insalata mista		Frutta	Yogurt

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"