

3° Settimana 14-set	LUN				PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
	MAR					
	MERC	Spaghetti al pesto	Panino con hamburger di manzo	Insalata mista		
	GIOV					
4° Settimana 21-set	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (VEN pane integ.)	Frutta
	MAR					
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta
	GIOV					
5° Settimana 28-set	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta
	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	PANE	Frutta
	MAR					
	MERC	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata mista		Frutta
	GIOV					
6° Settimana 05-ott	VEN	Risotto allo zafferano	Bocconcini di pollo	Piselli stufati		Frutta
	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Salsiccia	insalata mista	PANE	Frutta
	MAR					
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata		Frutta
	GIOV					
7° Settimana 12-ott	VEN	Gramigna di semola al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno		Frutta
	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	PANE (MAR Pane integ)	Frutta
	MAR					
	MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Polpettine di carne di manzo	Fagiolini e mais		Frutta
	GIOV					
8° Settimana 19-ott	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
	MAR					
	MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata		Frutta
	GIOV					
9° Settimana 26-ott	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (VEN pane integ.)	Frutta
	MAR					
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta
	GIOV					
	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.

14-set	3° Settimana	LUN					
		MERC	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	PANE (VEN Focaccia)	Frutta
		VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
21-set	4° Settimana	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle		Frutta
		MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino	PANE (VEN pane integ.)	Frutta
		VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta
28-set	5° Settimana	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno		Frutta
		MERC	Mezzi sedani olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista	PANE	Frutta
		VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati		Frutta
05-ott	6° Settimana	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Formaggio fresco	insalata mista		Frutta
		MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata	PANE	Frutta
		VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno		Frutta
12-ott	7° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino		Frutta
		MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini e mais	PANE	Frutta
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
19-ott	8° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata		Frutta
		MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
		VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
26-ott	9° Settimana	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle		Frutta
		MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	PANE (VEN pane integ.)	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.

14-set	3° Settimana	LUN					
		MERC	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	PANE (VEN Focaccia)	Frutta
		VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
21-set	4° Settimana	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio fresco	Carote a fili e olive a rondelle		Frutta
		MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino	PANE (VEN pane integ.)	Frutta
		VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta
28-set	5° Settimana	LUN	Garganelli al ragù di lenticchie	Mozzarella	Patate al forno		Frutta
		MERC	Mezzi sedani olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista	PANE	Frutta
		VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati		Frutta
05-ott	6° Settimana	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Formaggio fresco	insalata mista		Frutta
		MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata	PANE	Frutta
		VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno		Frutta
12-ott	7° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino		Frutta
		MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Formaggio fresco	Fagiolini e mais	PANE	Frutta
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
19-ott	8° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata		Frutta
		MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con tonno	Insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
		VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
26-ott	9° Settimana	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio fresco	Carote a fili e olive a rondelle		Frutta
		MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	PANE (VEN pane integ.)	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 SECONDARIA (G. Simoni) – NO LATTE E DERIVATI – A.S. 2026/27

3° Settimana 14-set	LUN					
	MERC	Spaghetti alle verdure	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
	VEN	Sedanini all'olio	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
4° Settimana 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
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	legumi al pomodoro	Cetrioli a bastoncino		Frutta
	VEN	Pennette alle verdure	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta
5° Settimana 28-set	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Tonno	Patate al forno	PANE	Frutta
	MERC	Mezzi sedani all'olio	Cotoletta di platessa	Insalata mista		Frutta
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati		Frutta
6° Settimana 05-ott	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Salsiccia	insalata mista	PANE	Frutta
	MERC	Sedanini all'olio	Filetto di passera gratinato	Insalata		Frutta
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Petto di pollo	Patate al forno		Frutta
7° Settimana 12-ott	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	PANE (MAR Pane integ)	Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini e mais		Frutta
	VEN	Riso all'olio	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
8° Settimana 19-ott	LUN	Risotto allo zafferano	legumi al pomodoro	Pomodori in insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta
	MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata		Frutta
	VEN	Sedanini all'olio	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta
9° Settimana 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
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		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 SECONDARIA (G. Simoni) –NO.GLUTINE – A.S. 2026/27

3° Settimana 14-set	LUN				
	MERC	Pasta al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	PANE senza Glutine
	VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate	Frutta
4° Settimana 21-set	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	Frutta
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino	PANE senza Glutine
	VEN	Pasta al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio	Frutta
5° Settimana 28-set	LUN	Pasta al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	Frutta
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista	PANE senza Glutine
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati	Frutta
6° Settimana 05-ott	LUN	Pasta al sugo di pomodoro	Salsiccia	insalata mista	Frutta
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata	PANE senza Glutine
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno	Frutta
7° Settimana 12-ott	LUN	Pasta al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	Frutta
	MERC	Pasta al ragù di legumi	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini e mais	PANE senza Glutine
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista	Frutta
8° Settimana 19-ott	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata	Frutta
	MERC	Pasta al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	PANE senza Glutine
	VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate	Frutta
9° Settimana 26-ott	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	Frutta
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	PANE senza Glutine
	VEN	Pasta al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio	Frutta

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"