

camst: MENU' ESTIVO INFANZIA (L. Calza, Succursale L.Calza) – MEDICINA (BO) – A.S. 2026/27						SPUNTINO	Merenda
14-set	LUN						
	MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Gelato
	MERC	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta	Yogurt
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore		Frutta	Pizza rossa
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta	Frutta fresca
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	Latte e biscotti
	MAR	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta	Banana
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta	Yogurt alla frutta
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta	Spianata
28-set	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	PANE	Frutta	Cracker
	MAR	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Carote julienne		Frutta	Frutta fresca
	MERC	Mezzi sedani olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista		Frutta	Yogurt alla frutta
	GIOV	Risotto allo zafferano	Bocconcini di pollo	Pomodori in insalata		Frutta	Dolce
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca
05-ott	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Arrosto di lombo con salsa saporita	insalata mista	PANE	Frutta	Latte e biscotti
	MAR	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Pomodori in insalata		Frutta	Pizza rossa
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata		Frutta	Banana
	GIOV	Gramigna di semola al pesto rosso	Frittatina ai porri/cipolla	Zucchine al forno		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno		Frutta	Yogurt alla frutta
12-ott	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Tarallini
	MAR	Mezze penne al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Melanzane trifolate		Frutta	Frutta fresca
	MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini e mais		Frutta	Latte e biscotti
	GIOV	Passato di verdura con orzo	Piadina + Casatella	Pomodori in insalata		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta	Yogurt
19-ott	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Frutta fresca
	MAR	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta	Yogurt
	MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata		Frutta	Gelato
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore		Frutta	Pizza rossa
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta	Frutta fresca
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	Latte e biscotti
	MAR	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta	Yogurt alla frutta
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta	Banana
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta	Spianata

camst: group		MENU' ESTIVO INFANZIA (L. Calza, Succursale L.Calza) – NO MAIALE – A.S. 2026/27					Spuntino	Merenda
14-set	3° Settimana	LUN						
	MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Gelato	
	MERC	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta	Yogurt	
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore		Frutta	Pizza rossa	
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta	Frutta fresca	
21-set	4° Settimana	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta	Latte e biscotti
	MAR	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	Frutta		Banana	
	MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino	Frutta		Yogurt alla frutta	
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata	Frutta		Frutta fresca	
	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio	Frutta	Spianata		
28-set	5° Settimana	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	PANE	Frutta	Cracker
	MAR	Pizza margherita	Tonno	Carote julienne	Frutta		Frutta fresca	
	MERC	Mezzi sedani olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista	Frutta		Yogurt alla frutta	
	GIOV	Risotto allo zafferano	Bocconcini di pollo	Pomodori in insalata	Frutta		Dolce	
	VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati	Frutta	Frutta fresca		
05-ott	6° Settimana	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Formaggio fresco	insalata mista	PANE	Frutta	Latte e biscotti
	MAR	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Pomodori in insalata	Frutta		Pizza rossa	
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata	Frutta		Banana	
	GIOV	Gramigna di semola al pesto rosso	Frittatina ai porri/cipolla	Zucchine al forno	Frutta		Frutta fresca	
	VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno	Frutta	Yogurt alla frutta		
12-ott	7° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Tarallini
	MAR	Mezze penne al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Melanzane trifolate	Frutta		Frutta fresca	
	MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini e mais	Frutta		Latte e biscotti	
	GIOV	Passato di verdura con orzo	Piadina + Casatella	Pomodori in insalata	Frutta		Frutta fresca	
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista	Frutta	Yogurt		
19-ott	8° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Frutta fresca
	MAR	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista	Frutta		Yogurt	
	MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	Frutta		Gelato	
	GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Fettina di tacchino alle mele	Patate al vapore	Frutta		Pizza rossa	
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate	Frutta	Frutta fresca		
26-ott	9° Settimana	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Coscia/sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta	Latte e biscotti
	MAR	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino	Frutta		Yogurt alla frutta	
	MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno	Frutta		Banana	
	GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata	Frutta		Frutta fresca	
	VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio	Frutta	Spianata		

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.

camst: MENU' ESTIVO INFANZIA (L. Calza, Succursale L.Calza) – NO CARNE – A.S. 2026/27						Spuntino	Merenda	
14-set	3° Settimana	LUN	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con tonno	Insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Gelato
		MAR	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta	Yogurt
		MERC	Passato di verdure con pastina integ.	Formaggio fresco	Patate al vapore		Frutta	Pizza rossa
		GIOV	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta	Frutta fresca
		VEN						
21-set	4° Settimana	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio fresco	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta	Latte e biscotti
		MAR	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta	Banana
		MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta	Yogurt alla frutta
		GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta	Spianata
28-set	5° Settimana	LUN	Garganelli al ragù di lenticchie	Mozzarella	Patate al forno	PANE	Frutta	Cracker
		MAR	Pizza margherita	Tonno	Carote julienne		Frutta	Frutta fresca
		MERC	Mezzi sedani olio e parmigiano	Cotoletta di platessa	Insalata mista		Frutta	Yogurt alla frutta
		GIOV	Risotto allo zafferano	Legumi al pomodoro	Pomodori in insalata		Frutta	Dolce
		VEN	Pastina in brodo vegetale	Frittatina al forno	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca
05-ott	6° Settimana	LUN	Pennette al sugo di pomodoro	Formaggio fresco	insalata mista	PANE	Frutta	Latte e biscotti
		MAR	Riso pomodoro e piselli	Legumi all'olio	Pomodori in insalata		Frutta	Pizza rossa
		MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Insalata		Frutta	Banana
		GIOV	Gramigna di semola al pesto rosso	Frittatina ai porri/cipolla	Zucchine al forno		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Vellutata di zucca/carote con pastina integ.	Formaggio Asiago Dop	Patate al forno		Frutta	Yogurt alla frutta
12-ott	7° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	Cetrioli a bastoncino	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Tarallini
		MAR	Mezze penne al pomodoro	Polpettine di legumi	Melanzane trifolate		Frutta	Frutta fresca
		MERC	Chifferi al ragù di lenticchie	Formaggio fresco	Fagiolini e mais		Frutta	Latte e biscotti
		GIOV	Passato di verdura con orzo	Piadina + Casatella	Pomodori in insalata		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta	Yogurt
19-ott	8° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Pomodori in insalata	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Frutta fresca
		MAR	Spaghetti al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Insalata mista		Frutta	Yogurt
		MERC	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con tonno	Insalata		Frutta	Gelato
		GIOV	Passato di verdure con pastina integ.	Formaggio fresco	Patate al vapore		Frutta	Pizza rossa
		VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Zucchine trifolate		Frutta	Frutta fresca
26-ott	9° Settimana	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio fresco	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta	Latte e biscotti
		MAR	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Cetrioli a bastoncino		Frutta	Yogurt alla frutta
		MERC	Crema di carote con crostini	Polpettine di legumi	Zucchine al forno		Frutta	Banana
		GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce alla sorrentina	Insalata		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Pennette al pesto	Frittatina al forno	Carote all'olio		Frutta	Spianata

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.

camst:	MENU' ESTIVO INFANZIA(L. Calza, Succursale L.Calza) – NO LATTE E DERIVATI - A.S. 2026/27	Merenda
---------------	---	----------------

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

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
group

len

Man

11 32

Test