

camst: group								MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – A.S. 2025/26							
19/01/2026	1° Settimana	LUN	Tubetti all'ortolana (no pomodoro)	Asiago	Fagiolini + mais	PANE	Frutta								
		MAR	Piatto Unico: Garganelli al ragù	Patate al forno + carote julienne			Frutta								
		MERC	Passato di verdura c/pastina di farro	Arrostato maiale con sughetto	Spinaci all'olio		Frutta								
		GIOV	Sedanini al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Insalata di finocchi		Frutta								
		VEN	Fusilli al tonno bianco	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde		Frutta								
26/01/2026	2° Settimana	LUN	Fusilli al pesto	Frittatina	Carote baby all'olio	PANE (LUN Pane ai cereali)	Frutta								
		MAR	Crema di zucca con orzo	Cotoletta di pollo	Insalata verde		Frutta								
		MERC	Pass. verdura e lenticchie c/pastina	Crocchette di ricotta	Fagiolini + mais		Dolce								
		GIOV	sedanini al pomodoro	PIADINA + prosciutto cotto	Finocchi a spicchi		Frutta								
		VEN	Riso alla parmigiana	Fil. Pesce gratinato	Patate lessate		Frutta								
02/02/2026	3° Settimana	LUN	Fusilli alla pizzaiola	fusi di pollo arrosto	Fagiolini all'olio	PANE (MER Pane integrale)	Frutta								
		MAR	Riso allo zafferano	Spezzat. di maiale con pomodoro	Spinaci gratinati		Frutta								
		MERC	Pasta e fagioli (brodo)	Pesce olio e limone	Insalata mista		Frutta								
		GIOV	Piatto Unico: Cappelletti all'olio	Patate arrosto + Pinzimonio: Finocchio			Frutta								
		VEN	Pennette integrali al pesto	Frittatina	Purè di verdure		Frutta								
09/02/2026	4° Settimana	LUN	Chifferi ai broccoli	Bocconcini di pollo panato	Spinaci saltati	PANE (GIO Pane ai cereali)	Frutta								
		MAR	Piatto Unico: Lasagne al ragù	carote julienne + Finocchio gratinato			Frutta								
		MERC	Risotto alla zucca	Crocchette di verdura	Cavolo cappuccio saltato		Frutta								
		GIOV	Gobbetti all'olio e parmigiano	Pesce in crosta di cereali	Rosticciata di verdure		Frutta								
		VEN	Passato di legumi c/pastina	Pizza margherita	Finocchi a spicchi		Dolce di carnevale								

16/02/2026	5° Settimana	LUN	Passato di verdura c/pastina	Hamburger Manzo	carote baby al vapore	PANE (GIO Pane ai cereali / VEN FOCACCIA)	Frutta
	MAR	Riso alla marinara	Frittatina	Piselli stufati	Frutta		
	MERC	Crema di carote con crostini	Cotoletta di pesce	Patate lessate	Frutta		
	GIOV	Tubetti alle verdure (no pomodoro)	Petto di pollo alla piastra	Cavolo cappuccio julienne	Frutta		
	VEN	Fusilli integrali alla pizzaiola	Stracchino	Insalata c/fr.secca	Frutta		
23/02/2026	6° Settimana	LUN	Fusilli al tonno	Frittatina	Broccoli al vapore	PANE	Frutta
	MAR	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Pinzimonio : carote	Frutta		
	MERC	Pennette integrali al pomodoro	Pesce gratinato	Insalata mista	frutta		
	GIOV	tortellini in brodo vegetale	Hamburger pollo/tacchino	Purè di patate	Dolce		
	VEN	Risotto con verdure invernali	Crocchette di ricotta	Spinaci all'olio	Frutta		
02/03/2026	7° Settimana	LUN	Gramigna olio e parmigiano	Arista al forno	Fagiolini all'olio	PANE (MER Pane ai cerali)	Frutta
	MAR	Passatelli in brodo	Finocchi gratinati	Carote julienne	Frutta		
	MERC	Penne pomodoro e lenticchie	Prosciutto cotto	Carote julienne + olive verdi	Frutta		
	GIOV	Sedanini all'ortolana (no pomodoro)	Bocconcini di pollo panato	Insalata verde	Frutta		
	VEN	Crema di carote con orzo	Cotoletta di pesce al forno	Patate arrosto	Frutta		
09/03/2026	8° Settimana	LUN	Riso alla zucca	Stracchino + PIADINA	Carote julienne	PANE	Frutta
	MAR	Tubetti al pomodoro	Pesce gratinato	insalata mista	Frutta		
	MERC	Passato di verdura con farro	Svizzera alla pizzaiola	Broccoli all'olio	Frutta		
	GIOV	Chifferi zafferano e piselli	Arrosto di tacchino con sughetto	Verza saltata	Frutta		
	VEN	Mezzi sedani al sugo rosa	Crocchette di ceci	fagiolini al vapore	Frutta		
Il menù potrebbe subire piccole variazioni a causa dell'approvvigionamento delle materie prime							
Le tipologie di verdura utilizzate come contorno non dovranno ripetersi nella stessa settimana e nella stessa giornata la stessa verdura non dovrà replicarsi anche in primi/secondi							

camst: MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO MAIALE – A.S. 2025/26						
19/01/2026	1° Settimana	LUN	Tubetti all'ortolana (no pomodoro)	Asiago	Fagiolini + mais	Frutta
		MAR	GARGANELLI AL RAGU' DI MANZO	Patate al forno + carote julienne		Frutta
		MERC	Passato di verdura c/pastina di farro	Mozzarella	Spinaci all'olio	Frutta
		GIOV	Sedanini al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Insalata di finocchi	Frutta
		VEN	Fusilli al tonno bianco	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde	Frutta
26/01/2026	2° Settimana	LUN	Fusilli al pesto	Frittatina	Carote baby all'olio	Frutta
		MAR	Crema di zucca con orzo	Cotoletta di pollo	Insalata verde	Frutta
		MERC	Pass. verdura e lenticchie c/pastina	Crocchette di ricotta	Fagiolini + mais	Dolce
		GIOV	sedanini al pomodoro	PIADINA + stracchino	Finocchi a spicchi	Frutta
		VEN	Riso alla parmigiana	Fil. Pesce gratinato	Patate lessate	Frutta
02/02/2026	3° Settimana	LUN	Fusilli alla pizzaiola	fusi di pollo arrosto	Fagiolini all'olio	Frutta
		MAR	Riso allo zafferano	Fagioli al pomodoro	Spinaci gratinati	Frutta
		MERC	Pasta e fagioli (brodo)	Pesce olio e limone	Insalata mista	Frutta
		GIOV	Piatto Unico: Cappelletti all'olio	Patate arrosto + Pinimonio: Finocchio		Frutta
		VEN	Pennette integrali al pesto	Frittatina	Purè di verdure	Frutta
09/02/2026	4° Settimana	LUN	Chifferi ai broccoli	Bocconcini di pollo panato	Spinaci saltati	Frutta
		MAR	lasagne al ragù di manzo	carote julienne + Finocchio gratinato		Frutta
		MERC	Risotto alla zucca	Crocchette di verdura	Cavolo cappuccio saltato	Frutta
		GIOV	Gobbeiti all'olio e parmigiano	Pesce in crosta di cereali	Rosticciata di verdure	Frutta
		VEN	Passato di legumi c/pastina	Pizza margherita	Finocchi a spicchi	Dolce di carnevale

Frutta
Frutta
Frutta
Frutta
Frutta

Le tipologie di verdura utilizzate come contorno non dovranno ripetersi nella stessa settimana e nella stessa giornata la stessa verdura non dovrà replicarsi anche in primi/secondi

camst: MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO CARNE – A.S. 2025/26						
19/01/2026	1° Settimana	LUN	Tubetti all'ortolana (no pomodoro)	Asiago	Fagiolini + mais	Frutta
		MAR	GARGANELLI ALL'OLIO	Frittatina	carote julienne	Frutta
		MERC	Passato di verdura c/pastina di farro	mozzarella	Spinaci all'olio	Frutta
		GIOV	Sedanini al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Insalata di finocchi	Frutta
		VEN	Fusilli al tonno bianco	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde	Frutta
26/01/2026	2° Settimana	LUN	Fusilli al pesto	Frittatina	Carote baby all'olio	Frutta
		MAR	Crema di zucca con orzo	HAMBURGER VEGETALE	Insalata verde	Frutta
		MERC	Pass. verdura e lenticchie c/pastina	Crocchette di ricotta	Fagiolini + mais	Dolce
		GIOV	sedanini al pomodoro	PIADINA + stracchino	Finocchi a spicchi	Frutta
		VEN	Riso alla parmigiana	Fil. Pesce gratinato	Patate lessate	Frutta
02/02/2026	3° Settimana	LUN	Fusilli alla pizzaiola	asiago	Fagiolini all'olio	Frutta
		MAR	Riso allo zafferano	Fagioli al pomodoro	Spinaci gratinati	Frutta
		MERC	Pasta e fagioli (brodo)	Pesce olio e limone	Insalata mista	Frutta
		GIOV	Piatto Unico: Cappelletti all'olio	Patate arrosto + Pinimonio: Finocchio		Frutta
		VEN	Pennette integrali al pesto	Frittatina	Purè di verdure	Frutta
09/02/2026	4° Settimana	LUN	Chifferi ai broccoli	tonno	Spinaci saltati	Frutta
		MAR	lasagne al ragù di lenticchie	carote julienne + Finocchio gratinato		Frutta
		MERC	Risotto alla zucca	Crocchette di verdura	Cavolo cappuccio saltato	Frutta
		GIOV	Gobbeiti all'olio e parmigiano	Pesce in crosta di cereali	Rosticciata di verdure	Frutta
		VEN	Passato di legumi c/pastina	Pizza margherita	Finocchi a spicchi	Dolce di carnevale

camst: MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO LATTE E DERIVATI - A.S. 2025/26							
19/01/2026	1° Settimana	LUN	Tubetti all'ortolana (no pomodoro)	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini + mais	PANE	Frutta
	MAR	Piatto Unico: Garganelli al ragù	Patate al forno + carote julienne		Frutta		
	MERC	Passato di verdura c/pastina di farro	Arrosto maiale con sughetto	Spinaci all'olio	Frutta		
	GIOV	Sedanini al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Insalata di finocchi	Frutta		
	VEN	Fusilli al tonno bianco	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde	Frutta		
26/01/2026	2° Settimana	LUN	fusilli al pomodoro	Frittatina (no latte)	Carote baby all'olio	PANE (LUN Pane ai cereali)	Frutta
	MAR	Crema di zucca con orzo	Cotoletta di pollo	Insalata verde	Frutta		
	MERC	Pass. verdura e lenticchie c/pastina	hamburger di manzo	Fagiolini + mais	Dolce		
	GIOV	sedanini al pomodoro	PIADINA + prosciutto cotto	Finocchi a spicchi	Frutta		
	VEN	riso all'olio	Fil. Pesce gratinato (no latte)	Patate lessate	Frutta		
02/02/2026	3° Settimana	LUN	Fusilli alla pizzaiola	fusi di pollo arrosto	Fagiolini all'olio	PANE (MER Pane integrale)	Frutta
	MAR	Riso allo zafferano (no latte)	Spezzat. di maiale con pomodoro	Spinaci gratinati (no latte)	Frutta		
	MERC	Pasta e fagioli (brodo)	Pesce olio e limone	Insalata mista	Frutta		
	GIOV	pasta all'olio	tonno	Finocchi a spicchi	Frutta		
	VEN	Pennette integrali al pomodoro	Frittatina (no latte)	patate lessate	Frutta		
09/02/2026	4° Settimana	LUN	Chifferi ai broccoli	Bocconcini di pollo panato	Spinaci saltati	PANE (GIO Pane ai cereali)	Frutta
	MAR	Piatto Unico: pasta al ragù	carote julienne + Finocchio a spicchi		Frutta		
	MERC	risotto alla zucca (no latte)	Crocchette di verdura (no latte)	Cavolo cappuccio saltato	Frutta		
	GIOV	Gobbeiti all'olio	Pesce in crosta di cereali	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Passato di legumi c/pastina	pizza rossa	Finocchi a spicchi	Dolce di carnevale		

16/02/2026	5ª Settimana	LUN	Passato di verdura c/pastina	Hamburger Manzo	carote baby al vapore	PANE (GIO	Frutta
		MAR	Riso alla marinara	Frittatina (no latte)	Piselli stufati	Pane ai	Frutta
		MERC	Crema di carote con crostini	Cotoletta di pesce	Patate lessate	cereali /	Frutta
		GIOV	Tubetti alle verdure (no pomodoro)	Petto di pollo alla piastra	Cavolo cappuccio julienne	VEN	Frutta
		VEN	Fusilli integrali alla pizzaiola	fagioli al pomodoro	Insalata c/fr.secca	FOCACCIA)	Frutta
23/02/2026	6ª Settimana	LUN	Fusilli al tonno	Frittatina (no latte)	Broccoli al vapore	PANE	Frutta
		MAR	pizza rossa	Prosciutto cotto	Pinzimonio : carote		Frutta
		MERC	Pennette integrali al pomodoro	Pesce gratinato	Insalata mista		frutta
		GIOV	pastina in brodo vegetale	Hamburger pollo/tacchino	patate lessate		Dolce
		VEN	Risotto con verdure invernali	lenticchie al pomodoro	Spinaci all'olio		Frutta
02/03/2026	7ª Settimana	LUN	Gramigna olio	Arista al forno	Fagiolini all'olio	PANE (MER Pane ai cerali)	Frutta
		MAR	Passatelli in brodo	Finocchi gratinati (no.latte)	Carote julienne		Frutta
		MERC	Penne pomodoro e lenticchie	prosciutto cotto	carote julienne + olive verdi		Frutta
		GIOV	Sedanini all'ortolana (no pomodoro)	Bocconcini di pollo panato	Insalata verde		Frutta
		VEN	Crema di carote con orzo	Cotoletta di pesce al forno	PATATE ARROSTO		Frutta
09/03/2026	8ª Settimana	LUN	riso alla zucca (no latte)	prosciutto cotto + PIADINA	Carote julienne	PANE	Frutta
		MAR	Tubetti al pomodoro	Pesce gratinato	insalata mista		Frutta
		MERC	Passato di verdura con farro	Svizzera alla pizzaiola	Broccoli all'olio		Frutta
		GIOV	Chifferi zafferano e piselli	Arrosto di tacchino con sughetto	Verza saltata		Frutta
		VEN	Mezzi sedani al pomodoro	crocchette di ceci (no latte)	fagiolini al vapore		Frutta
Il menù potrebbe subire piccole variazioni a causa dell'approvvigionamento delle materie prime							
Le tipologie di verdura utilizzate come contorno non dovranno ripetersi nella stessa settimana e nella stessa giornata la stessa verdura non dovrà replicarsi anche in primi/secondi							

camst: MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO GLUTINE – A.S. 2025/26							
19/01/2026	1° Settimana	LUN	Pasta all'ortolana (no pomodoro) (no glut)	Asiago	Fagiolini + mais	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	Piatto Unico: Pasta al ragù (no glut)	Patate al forno + carote julienne				Frutta
	MERC	Passato di verdura c/riso	Arrosto maiale con sughetto	Spinaci all'olio	Frutta		
	GIOV	Pasta al pomodoro (no glut)	Bocconcini di pesce dorato (no glut)	Insalata di finocchi	Frutta		
	VEN	Pasta al tonno bianco (no glut)	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde	Frutta		
26/01/2026	2° Settimana	LUN	Pasta al pesto (no glut)	Frittatina	Carote baby all'olio	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	Crema di zucca con riso	Cotoletta di pollo (no glut)	Insalata verde	Frutta		
	MERC	Pass. verdura e lenticchie c/pastina (no glut)	Crocchette di ricotta (no glut)	Fagiolini + mais	dolce (no glut)		
	GIOV	Pasta al pomodoro (no glut)	PIADINA (no glut) + prosciutto cotto	Finocchi a spicchi	Frutta		
	VEN	Riso alla parmigiana	Fil. Pesce gratinato (no glut)	Patate lessate	Frutta		
02/02/2026	3° Settimana	LUN	Pasta alla pizzaiola (no glut)	fusi di pollo arrosto	Fagiolini all'olio	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	Riso allo zafferano	Spezzat. di maiale con pomodoro	Spinaci gratinati (no glut)	Frutta		
	MERC	Pasta e fagioli (brodo) (no glut)	Pesce olio e limone	Insalata mista	Frutta		
	GIOV	Piatto Unico: Cappelletti all'olio (no glut)	Patate arrosto + Pinzimonio: Finocchio		Frutta		
	VEN	Pasta al pesto (no glut)	Frittatina	Purè di verdure	Frutta		
09/02/2026	4° Settimana	LUN	Pasta ai broccoli (no glut)	Bocconcini di pollo panato (no glut)	Spinaci saltati	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	Piatto Unico: Lasagne al ragù (no glut)	carote julienne + Finocchio gratinato (no glut)				Frutta
	MERC	Risotto alla zucca	Crocchette di verdura (no glut)	Cavolo cappuccio saltato	Frutta		
	GIOV	Pasta all'olio e parmigiano (no glut)	Pesce croccante (no glut)	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Passato di legumi c/pastina (no glut)	Pizza margherita (no glut)	Finocchi a spicchi	Dolce di carnevale		

16/02/2026	5° Settimana	LUN	Passato di verdura c/pastina (no glut)	Hamburger Manzo	carote baby al vapore	PANE (no glut) (VEN FOCACCIA)	Frutta
	MAR	Riso alla marinara	Frittatina	Piselli stufati	Frutta		
	MERC	Crema di carote con crostini (no glut)	Cotoletta di pesce (no glut)	Patate lessate	Frutta		
	GIOV	Pasta alle verdure (no pomodoro) (no glut)	Petto di pollo alla piastra	Cavolo cappuccio julienne	Frutta		
	VEN	Pasta alla pizzaiola (no glut)	Stracchino	Insalata c/fr.secca	Frutta		
23/02/2026	6° Settimana	LUN	Pasta al tonno (no glut)	Frittatina	Broccoli al vapore	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	PIZZA MARGHERITA (no glut)	Prosciutto cotto	Pinzimonio : carote	Frutta		
	MERC	Pasta al pomodoro (no glut)	Pesce gratinato (no glut)	Insalata mista	frutta		
	GIOV	tortellini in brodo vegetale (no glut)	Hamburger pollo/tacchino	Purè di patate	dolce (no glut)		
	VEN	Risotto con verdure invernali	Crocchette di ricotta (no glut)	Spinaci all'olio	Frutta		
02/03/2026	7° Settimana	LUN	Pasta olio e parmigiano (no glut)	Arista al forno	Fagiolini all'olio	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	Pastina (no glut) in brodo	Finocchi gratinati (no glut)	Carote julienne	Frutta		
	MERC	Pasta pomodoro e lenticchie (no glut)	Prosciutto cotto	Carote julienne + olive verdi	Frutta		
	GIOV	Pasta all'ortolana (no pomodoro) (no glut)	Bocconcini di pollo panato (no glut)	Insalata verde	Frutta		
	VEN	Crema di carote con riso	Cotoletta di pesce al forno (no glut)	Patate arrosto	Frutta		
09/03/2026	8° Settimana	LUN	Riso alla zucca	Stracchino + PIADINA (no glut)	Carote julienne	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	Pasta al pomodoro (no glut)	Pesce gratinato (no glut)	insalata mista	Frutta		
	MERC	Passato di verdura con riso	Svizzera alla pizzaiola	Broccoli all'olio	Frutta		
	GIOV	Pasta zafferano e piselli (no glut)	Arrosto di tacchino con sughetto	Verza saltata	Frutta		
	VEN	Pasta al sugo rosa (no glut)	Crocchette di ceci (no glut)	fagiolini al vapore	Frutta		
Tutta la pasta, il pane, tutti i prodotti da forno e i prodotti gratinati verranno preparati utilizzando prodotti "senza glutine"							
Le tipologie di verdura utilizzate come contorno non dovranno ripetersi nella stessa settimana e nella stessa giornata la stessa verdura non dovrà replicarsi anche in primi/secondi							
Il menù potrebbe subire piccole variazioni a causa dell'approvvigionamento delle materie prime							