

16/03/2026	1° Settimana	LUN	Fusilli all'ortolana (no pomodoro)	Asiago	Fagiolini + mais	PANE	Frutta
	MAR	Gramigna al ragù di manzo	Sformato verdure (1/2 por)	Patate al forno	Frutta		
	MERC	Passato di verdura c/farro	Arrostato maiale con sughetto	Spinaci all'olio	Frutta		
	GIOV	Sedanini al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Spaghetti con salsa di pesce	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde	Frutta		
23/03/2026	2° Settimana	LUN	sedanini al pomodoro	Frittatina	Carote all'olio	PANE (1v/sett Pane integrale)	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	Frutta		
	GIOV	fusilli al pesto	PIADINA + prosciutto cotto	Finocchi a spicchi	Frutta		
	VEN	Riso alla parmigiana	Fil. Pesce gratinato (rosso)	Patate lesate	Frutta		
30/03/2026	3° Settimana	LUN	Fusilli alla pizzaiola	fusi di pollo arrosto	Fagiolini all'olio	PANE	Frutta
	MAR	Riso allo zafferano	Frittatina	Spinaci gratinati	Frutta		
	MERC	Piatto Unico: Cappelletti all'olio	Patate arrosto + Pinzimonio: Carote		Dolce		
	GIOV						
	VEN						
06/04/2026	4° Settimana	LUN				PANE (1v/sett Pane integrale)	
	MAR						
	MERC	Risotto alla parmigiana	Crocchette di verdura	Cavolo cappuccio saltato	Frutta		
	GIOV	Gobbetti all'olio e parmigiano	Pesce in crosta di cereali	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Finocchi a spicchi	Frutta		
13/04/2026	5° Settimana	LUN	Passato di verdura c/pastina	Hamburger Manzo	carote all'olio	PANE (VEN FOCACCIA)	Frutta
	MAR	Fusilli integrali alla pizzaiola	Frittatina	Piselli stufati	Frutta		
	MERC	Riso all'olio	Cotoletta di pesce	Patate lesate	Frutta		
	GIOV	Chifferi alle verdure (no pomodoro)	Petto di pollo alla piastra	Cavolo cappuccio julienne	Torta		
	VEN	Crema di carote con crostini	Stracchino	Insalata c/fr.secca	Frutta		
20/04/2026	6° Settimana	LUN	Fusilli con salsa di pesce	Frittatina	Broccoli al vapore	PANE (1v/sett Pane integrale)	Frutta
	MAR	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Rosticciata di verdure	Frutta		
	MERC	Pennette integrali al pomodoro	Pesce gratinato	Insalata mista	frutta		
	GIOV	tortellini in brodo vegetale	1/2 porz. Hamburger pollo/tacchino	Purè di patate	frutta		
	VEN	Risotto con verdure invernali	Crocchette di ricotta	Spinaci all'olio	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							
16/03/2026	1° Settimana	LUN	Fusilli all'ortolana (no pomodoro)	Asiago	Fagiolini + mais	PANE	Frutta
	MAR	Gramigna al ragù di manzo	Sformato verdure (1/2 por)	Patate al forno	Frutta		
	MERC	Passato di verdura c/farro	Mozzarella	Spinaci all'olio	Frutta		
	GIOV	Sedanini al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Spaghetti con salsa di pesce	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde	Frutta		
23/03/2026	2° Settimana	LUN	sedanini al pomodoro	Frittatina	Carote all'olio	PANE (1v/sett Pane integrale)	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	Frutta		
	GIOV	fusilli al pesto	PIADINA + stracchino	Finocchi a spicchi	Frutta		
	VEN	Riso alla parmigiana	Fil. Pesce gratinato (rosso)	Patate lessate	Frutta		
30/03/2026	3° Settimana	LUN	Fusilli alla pizzaiola	fusi di pollo arrosto	Fagiolini all'olio	PANE	Frutta
	MAR	Riso allo zafferano	Frittatina	Spinaci gratinati	Frutta		
	MERC	Piatto Unico: Cappelletti all'olio	Patate arrosto + Pinzimonio: Carote		Dolce		
	GIOV						
	VEN						
06/04/2026	4° Settimana	LUN				PANE (1v/sett Pane integrale)	
	MAR						
	MERC	Risotto alla parmigiana	Crocchette di verdura	Cavolo cappuccio saltato	Frutta		
	GIOV	Gobbeiti all'olio e parmigiano	Pesce in crosta di cereali	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Pizza margherita	Formaggio fresco	Finocchi a spicchi	Frutta		
13/04/2026	5° Settimana	LUN	Passato di verdura c/pastina	Hamburger Manzo	carote all'olio	PANE (VEN FOCACCIA)	Frutta
	MAR	Fusilli integrali alla pizzaiola	Frittatina	Piselli stufati	Frutta		
	MERC	Riso all'olio	Cotoletta di pesce	Patate lessate	Frutta		
	GIOV	Chifferi alle verdure (no pomodoro)	Petto di pollo alla piastra	Cavolo cappuccio julienne	Torta		
	VEN	Crema di carote con crostini	Stracchino	Insalata c/fr.secca	Frutta		
20/04/2026	6° Settimana	LUN	Fusilli con salsa di pesce	Frittatina	Broccoli al vapore	PANE (1v/sett Pane integrale)	Frutta
	MAR	Pizza margherita	Formaggio fresco	Rosticciata di verdure	Frutta		
	MERC	Pennette integrali al pomodoro	Pesce gratinato	Insalata mista	frutta		
	GIOV	Cappelletti in brodo vegetale	1/2 porz. Hamburger pollo/tacchino	Purè di patate	frutta		
	VEN	Risotto con verdure	Crocchette di ricotta	Spinaci all'olio	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 CARNE – A.S. 2025/26							
16/03/2026	1° Settimana	LUN	Fusilli all'ortolana (no pomodoro)	Asiago	Fagiolini + mais	PANE	Frutta
	MAR	Gramigna al pomodoro	Filetto di pesce	Patate al forno	Frutta		
	MERC	Passato di verdura c/farro	Mozzarella	Spinaci all'olio	Frutta		
	GIOV	Sedanini al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Spaghetti con salsa di pesce	Hamburger di ceci	Insalata verde	Frutta		
23/03/2026	2° Settimana	LUN	sedanini al pomodoro	Frittatina	Carote all'olio	PANE (1v/sett Pane integrale)	Frutta
	MAR	Crema di zucca con orzo	HAMBURGER VEGETALE	Insalata verde	Frutta		
	MERC	Pass. verdura e lenticchie c/pastina	Crocchette di ricotta	Fagiolini + mais	Frutta		
	GIOV	fusilli al pesto	PIADINA + stracchino	Finocchi a spicchi	Frutta		
	VEN	Riso alla parmigiana	Fil. Pesce gratinato (rosso)	Patate lessate	Frutta		
30/03/2026	3° Settimana	LUN	Fusilli alla pizzaiola	FORMAGGIO	Fagiolini all'olio	PANE	Frutta
	MAR	Riso allo zafferano	Frittatina	Spinaci gratinati	Frutta		
	MERC	Piatto Unico: Cappelletti all'olio	Patate arrosto + Pinzimonio: Carote		Dolce		
	GIOV						
	VEN						
06/04/2026	4° Settimana	LUN				PANE (1v/sett Pane integrale)	
	MAR						
	MERC	Risotto alla parmigiana	Crocchette di verdura	Cavolo cappuccio saltato	Frutta		
	GIOV	Gobbeiti all'olio e parmigiano	Pesce in crosta di cereali	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Pizza margherita	Formaggio fresco	Finocchi a spicchi	Frutta		
13/04/2026	5° Settimana	LUN	Passato di verdura c/pastina	HAMBURGER VEGETALE	carote all'olio	PANE (VEN FOCACCIA)	Frutta
	MAR	Fusilli integrali alla pizzaiola	Frittatina	Piselli stufati	Frutta		
	MERC	Riso all'olio	Cotoletta di pesce	Patate lessate	Frutta		
	GIOV	Chifferi alle verdure (no pomodoro)	LENTICCHIE AL POMODORO	Cavolo cappuccio julienne	Torta		
	VEN	Crema di carote con crostini	Stracchino	Insalata c/fr.secca	Frutta		
20/04/2026	6° Settimana	LUN	Fusilli con salsa di pesce	Frittatina	Broccoli al vapore	PANE (1v/sett Pane integrale)	Frutta
	MAR	Pizza margherita	Formaggio fresco	Rosticciata di verdure	Frutta		
	MERC	Pennette integrali al pomodoro	Pesce gratinato	Insalata mista	frutta		
	GIOV	Cappelletti in brodo vegetale	1/2 porz HAMBURGER VEGETALE	Purè di patate	frutta		
	VEN	Risotto con verdure	Crocchette di ricotta	Spinaci all'olio	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 LATTE E DERIVATI - A.S. 2025/26							
16/03/2026	1° Settimana	LUN	Fusilli all'ortolana (no pomodoro)	Petto di pollo alla piastra	Fagiolini + mais	PANE	Frutta
	MAR	Gramigna al ragù di manzo	Sformato verd. (1/2 por) no latte	Patate al forno	Frutta		
	MERC	Passato di verdura c/farro	Arrosto maiale con sughetto	Spinaci all'olio	Frutta		
	GIOV	Sedanini al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Spaghetti con salsa di pesce	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde	Frutta		
23/03/2026	2° Settimana	LUN	sedanini al pomodoro	Frittatina	Carote all'olio	PANE (1v/sett Pane integrale)	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	Frutta		
	GIOV	Pasta alle verdure (no pomodoro)	PIADINA + prosciutto cotto	Finocchi a spicchi	Frutta		
	VEN	Riso all'olio	Fil. Pesce gratinato (rosso)	Patate lessate	Frutta		
30/03/2026	3° Settimana	LUN	Fusilli alla pizzaiola	fusi di pollo arrosto	Fagiolini all'olio	PANE	Frutta
	MAR	Riso allo zafferano (no latte)	Frittatina	Spinaci gratinati	Frutta		
	MERC	Piatto Unico: Cappelletti all'olio	Patate arrosto + Pinzimonio: Carote		Dolce		
	GIOV						
	VEN						
06/04/2026	4° Settimana	LUN				PANE (1v/sett Pane integrale)	
	MAR						
	MERC	Risotto alla parmigiana (no latte)	Crocchette di verdura	Cavolo cappuccio saltato	Frutta		
	GIOV	Pasta all'olio	Pesce in crosta di cereali	Rosticciata di verdure	Frutta		
	VEN	Pizza rossa	Prosciutto cotto	Finocchi a spicchi	Frutta		
13/04/2026	5° Settimana	LUN	Passato di verdura c/pastina	Hamburger Manzo	carote all'olio	PANE (VEN FOCACCIA)	Frutta
	MAR	Fusilli integrali alla pizzaiola	Frittatina	Piselli stufati	Frutta		
	MERC	Riso all'olio	Cotoletta di pesce	Patate lessate	Frutta		
	GIOV	Chifferi alle verdure (no pomodoro)	Petto di pollo alla piastra	Cavolo cappuccio julienne	Torta		
	VEN	Crema di carote con crostini	legumi al pomodoro	Insalata c/fr.secca	Frutta		
20/04/2026	6° Settimana	LUN	Fusilli con salsa di pesce	Frittatina	Broccoli al vapore	PANE (1v/sett Pane integrale)	Frutta
	MAR	PIZZA rossa	Prosciutto cotto	Rosticciata di verdure	Frutta		
	MERC	Pennette integrali al pomodoro	Pesce gratinato	Insalata mista	frutta		
	GIOV	pastina in brodo vegetale	1/2 porz. Hamburger pollo/tacchino	Patate lessate	frutta		
	VEN	Risotto con verdure	legumi al pomodoro	Spinaci all'olio	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



MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – **NO GLUTINE – A.S. 2025/26**

1° Settimana 16/03/2026	LUN	Pasta all'ortolana (no pomodoro)	Asiago	Fagiolini + mais	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	pasta al ragù di manzo	Sformato verdure (1/2 por)	Patate al forno		Frutta
	MERC	Passato di verdura c/riso	Arrosto maiale con sughetto	Spinaci all'olio		Frutta
	GIOV	Pasta al pomodoro	Bocconcini di pesce dorato	Rosticciata di verdure		Frutta
	VEN	Pasta con salsa di pesce	Hamburger di ceci + kechup	Insalata verde		Frutta
2° Settimana 23/03/2026	LUN	Pasta al pomodoro	Frittatina	Carote all'olio	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	Crema di zucca con riso	Cotoletta di pollo	Insalata verde		Frutta
	MERC	Pass. verdura e lenticchie c/pastina	Crocchette di ricotta	Fagiolini + mais		Frutta
	GIOV	Pasta al pesto	PIADINA + prosciutto cotto	Finocchi a spicchi		Frutta
	VEN	Riso alla parmigiana	Fil. Pesce gratinato (rosso)	Patate lessate		Frutta
3° Settimana 30/03/2026	LUN	Pasta alla pizzaiola	fusi di pollo arrosto	Fagiolini all'olio	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	Riso allo zafferano	Frittatina	Spinaci gratinati		Frutta
	MERC	Piatto Unico: Cappelletti all'olio	Patate arrosto + Pinzimonio: Carote			Dolce
	GIOV					
	VEN					
4° Settimana 06/04/2026	LUN				PANE (no glut)	
	MAR					Frutta
	MERC	Risotto alla parmigiana	Crocchette di verdura	Cavolo cappuccio saltato		Frutta
	GIOV	Pasta all'olio e parmigiano	Pesce gratinato	Rosticciata di verdure		Frutta
	VEN	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Finocchi a spicchi		Frutta
5° Settimana 13/04/2026	LUN	Passato di verdura c/pastina	Hamburger Manzo	carote all'olio	PANE (no glut) (VEN FOCACCIA)	Frutta
	MAR	Pasta alla pizzaiola	Frittatina	Piselli stufati		Frutta
	MERC	Riso all'olio	Cotoletta di pesce	Patate lessate		Frutta
	GIOV	Pasta alle verdure (no pomodoro)	Petto di pollo alla piastra	Cavolo cappuccio julienne		Torta
	VEN	Crema di carote con crostini	Stracchino	Insalata c/fr.secca		Frutta
6° Settimana 20/04/2026	LUN	Pasta con salsa di pesce	Frittatina	Broccoli al vapore	PANE (no glut)	Frutta
	MAR	PIZZA MARGHERITA	Prosciutto cotto	Rosticciata di verdure		Frutta
	MERC	Pasta al pomodoro	Pesce gratinato	Insalata mista		frutta
	GIOV	tortellini in brodo vegetale	1/2 porz. Hamburger pollo	Purè di patate		frutta
	VEN	Risotto con verdure	Crocchette di ricotta	Spinaci all'olio		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