MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – MEDICINA (BO) – A.S. 2026/27

02-nov 1° Settimana	LUN					
	MAR	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE (MER panino)	Frutta
	MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio		Frutta
	GIOV	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta
	VEN	Vellutata di carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
09-nov 2° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso	PANE (MER Pane integ)	Frutta
	MAR	Chifferi al ragù di piselli	Petto di pollo al forno	carote al vapore		Frutta
	MERC	Fusilli al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati		Frutta
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio		Frutta
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
16-nov 3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ, MER panino, VEN Focaccia)	Frutta
	MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata		Frutta
	MERC	Spaghetti integrali al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta
	GIOV	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al forno		Frutta
	VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure		Frutta
23-nov 4° Settimana	LUN	Pennette al pomodoro	coscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (VEN pane integ.)	Frutta
	MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini		Frutta
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Erbette gratinate		Frutta
	GIOV	Riso alla parmigiana	Merluzzo gratinato	Insalata verde		Frutta
	VEN	Pennette al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Broccoli all'olio		Frutta
30-nov 5° Settimana	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	PANE (MAR Pane integ)	Frutta
	MAR	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Finocchi in pinzimonio		Frutta
	MERC	Fusilli integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista		Frutta
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

6° Settimana 07-dic	LUN					
	MAR					
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta
	GIOV	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta
	VEN	Vellutata di carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MAR	Fusilli integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati		Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di piselli	Petto di pollo al forno	carote al vapore	PANE (MER Pane integ)	Frutta
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio		Frutta
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
8° Settimana 21-dic	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure		Frutta
	MAR	Spaghetti integrali al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta
	MERC				PANE (LUN Pane integ)	
	GIOV					
	VEN					
9° Settimana 28-dic	LUN					
	MAR					
	MERC					
	GIOV					
	VEN					
10° Settimana 04-gen	LUN					
	MAR					
	MERC				PANE	
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

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 group

MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO MAIALE – A.S. 2026/27

						Spuntino
02-nov	1° Settimana	LUN				
		MAR	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	Frutta
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio	Frutta
		GIOV	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore	Frutta
		VEN	Vellutata di carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate	Frutta
09-nov	2° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso	Frutta
		MAR	Chifferi al ragù di piselli	Petto di pollo al forno	carote al vapore	Frutta
		MERC	Fusilli al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati	Frutta
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio	Frutta
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista	Frutta
16-nov	3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	Frutta
		MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	Frutta
		MERC	Spaghetti integrali al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore	Frutta
		GIOV	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al forno	Frutta
		VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure	Frutta
23-nov	4° Settimana	LUN	Pennette al pomodoro	sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	Frutta
		MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini	Frutta
		MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Erbette gratinate	Frutta
		GIOV	Riso alla parmigiana	Merluzzo gratinato	Insalata verde	Frutta
		VEN	Pennette al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Broccoli all'olio	Frutta
30-nov	5° Settimana	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	Frutta
		MAR	Pizza margherita	Tonno	Finocchi in pinzimonio	Frutta
		MERC	Fusilli integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista	Frutta
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato	Frutta
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati	Frutta

PANE (MER panino)

PANE (MER Pane integ)

PANE (LUN Pane integ, MER panino, VEN Focaccia)

PANE (VEN pane integ.)

PANE (MAR Pane integ)

6° Settimana 07-dic	LUN					
	MAR					
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta
	GIOV	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta
	VEN	Vellutata di carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MAR	Fusilli integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati		Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di piselli	Petto di pollo al forno	carote al vapore	PANE (MER Pane integ)	Frutta
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio		Frutta
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
8° Settimana 21-dic	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure		Frutta
	MAR	Spaghetti integrali al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta
	MERC				PANE (LUN Pane integ)	
	GIOV					
	VEN					
9° Settimana 28-dic	LUN					
	MAR					
	MERC					
	GIOV					
	VEN					
10° Settimana 04-gen	LUN					
	MAR					
	MERC				PANE	
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

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.

MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) **– NO CARNE – A.S. 2026/27**

							Spuntino
02-nov	1° Settimana	LUN					
		MAR	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE (MER panino)	Frutta
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Formaggio fresco	Carote all'olio		Frutta
		GIOV	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta
		VEN	Vellutata di carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
09-nov	2° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso	PANE (MER Pane integ)	Frutta
		MAR	Chifferi al ragù di piselli	Formaggio fresco	carote al vapore		Frutta
		MERC	Fusilli al pomodoro	Polpettine di legumi	Broccoli gratinati		Frutta
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio		Frutta
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
16-nov	3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ, MER panino, VEN Focaccia)	Frutta
		MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con tonno	Insalata		Frutta
		MERC	Spaghetti integrali al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta
		GIOV	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Formaggio fresco	Patate al forno		Frutta
		VEN	Sedanini olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure		Frutta
23-nov	4° Settimana	LUN	Pennette al pomodoro	Formaggio fresco	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (VEN pane integ.)	Frutta
		MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini		Frutta
		MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Erbette gratinate		Frutta
		GIOV	Riso alla parmigiana	Merluzzo gratinato	Insalata verde		Frutta
		VEN	Pennette al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Broccoli all'olio		Frutta
30-nov	5° Settimana	LUN	Garganelli al ragù di lenticchie	Mozzarella	Patate al forno	PANE (MAR Pane integ)	Frutta
		MAR	Pizza margherita	Tonno	Finocchi in pinzimonio		Frutta
		MERC	Fusilli integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista		Frutta
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Legumi al pomodoro	Cavolfiore gratinato		Frutta
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

07-dic	6° Settimana	LUN					
		MAR					
		MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta
		GIOV	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta
		VEN	Vellutata di carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
14-dic	7° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
		MAR	Fusilli integrali al pomodoro	Polpettine di legumi	Broccoli gratinati		Frutta
		MERC	Chifferi al ragù di piselli	Formaggio fresco	carote al vapore	PANE (MER Pane integ)	Frutta
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio		Frutta
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
21-dic	8° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure		Frutta
		MAR	Spaghetti integrali al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta
		MERC				PANE (LUN Pane integ)	
		GIOV					
		VEN					
28-dic	9° Settimana	LUN					
		MAR					
		MERC					
		GIOV					
		VEN					
04-gen	10° Settimana	LUN					
		MAR					
		MERC				PANE	
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Legumi al pomodoro	Cavolfiore gratinato		Frutta
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

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.

MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO LATTE E DERIVATI - A.S. 2026/27

02-nov 1° Settimana	LUN				PANE (MER panino)	
	MAR	Sedanini all' olio	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore		Frutta
	MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio		Frutta
	GIOV	Gnocchetti sardi al pomodoro	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta
	VEN	Vellutata di carote con pastina	Petto di pollo al forno	patate lessate		Frutta
09-nov 2° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso	PANE (MER Pane integ)	Frutta
	MAR	Chifferi al ragù di piselli	Petto di pollo al forno	carote al vapore		Frutta
	MERC	Fusilli al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli all'olio		Frutta
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Prosciutto cotto	Finocchi in pinzimonio		Frutta
	VEN	Riso all'olio	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
16-nov 3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	legumi al pomodoro	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ, MER panino, VEN Focaccia)	Frutta
	MAR	Gnocchetti sardi al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata		Frutta
	MERC	Spaghetti integrali alle verdure	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta
	GIOV	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al forno		Frutta
	VEN	Sedanini all'olio	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure		Frutta
23-nov 4° Settimana	LUN	Pennette al pomodoro	sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	PANE (VEN pane integ.)	Frutta
	MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini		Frutta
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	legumi al pomodoro	Erbette all'olio		Frutta
	GIOV	Riso all'olio	Merluzzo gratinato	Insalata verde		Frutta
	VEN	Pennette alle verdure	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Broccoli all'olio		Frutta
30-nov 5° Settimana	LUN	Garganelli al ragù di carni bianche	Tonno	Patate al forno	PANE (MAR Pane integ)	Frutta
	MAR	Pizza rossa	Prosciutto cotto	Finocchi in pinzimonio		Frutta
	MERC	Fusilli integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista		Frutta
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore all'olio		Frutta
	VEN	Risotto all'olio	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

6° Settimana 07-dic	LUN					
	MAR					
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta
	GIOV	Gnocchetti sardi al pomodoro	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta
	VEN	Vellutata di carote con pastina	Petto di pollo al forno	patate lessate		Frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso	PANE (MER Pane integ)	Frutta
	MAR	Fusilli integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli all'olio		Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di piselli	Petto di pollo al forno	carote al vapore		Frutta
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Prosciutto cotto	Finocchi in pinzimonio		Frutta
	VEN	Riso all'olio	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
8° Settimana 21-dic	LUN	Risotto allo zafferano	legumi al pomodoro	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ)	Frutta
	MAR	Spaghetti integrali alle verdure	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta
	MERC					
	GIOV					
	VEN					
9° Settimana 28-dic	LUN					
	MAR					
	MERC					
	GIOV					
	VEN					
10° Settimana 04-gen	LUN					
	MAR					
	MERC				PANE	
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore all'olio		Frutta
	VEN	Riso all'olio	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

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.

MENU' INVERNALE PRIMARIA (G. Zanardi, E. Vannini, E. Biagi) – NO GLUTINE – A.S. 2026/27

						Spuntino
02-nov	3° Settimana	LUN				
		MAR	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	Frutta
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio	PANE senza glutine	Frutta
		GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore	Frutta
		VEN	Vellutata di carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate	Frutta
09-nov	4° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso	Frutta
		MAR	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo al forno	carote al vapore	Frutta
		MERC	Pasta al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati	PANE senza glutine	Frutta
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con riso	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio	Frutta
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista	Frutta
16-nov	5° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	Frutta
		MAR	Pasta al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata	Frutta
		MERC	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore	PANE senza glutine	Frutta
		GIOV	Passato di verdure e legumi con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al forno	Frutta
		VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure	Frutta
23-nov	6° Settimana	LUN	Pasta al pomodoro	sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle	Frutta
		MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini	Frutta
		MERC	Pasta al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Erbette gratinate	PANE senza glutine	Frutta
		GIOV	Riso alla parmigiana	Merluzzo gratinato	Insalata verde	Frutta
		VEN	Pasta al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Broccoli all'olio	Frutta
30-nov	4° Settimana	LUN	Pasta al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno	Frutta
		MAR	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Finocchi in pinzimonio	Frutta
		MERC	Pasta integrale al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista	PANE senza glutine	Frutta
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato	Frutta
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati	Frutta

5° Settimana 07-dic	LUN					
	MAR					
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE senza glutine	Frutta
	GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta
	VEN	Vellutata di carote con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MAR	Pasta al ragù di piselli	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati		Frutta
	MERC	Pasta al pomodoro	Petto di pollo al forno	carote al vapore	PANE senza glutine	Frutta
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con riso	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio		Frutta
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
8° Settimana 21-dic	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure		Frutta
	MAR	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta
	MERC				PANE senza glutine	
	GIOV					
	VEN					
9° Settimana 28-dic	LUN					
	MAR					
	MERC					
	GIOV					
	VEN					
10° Settimana 04-gen	LUN					
	MAR					
	MERC				PANE senza glutine	
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

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"