MENU' INVERNALE SECONDARIA (G. Simoni) **– MEDICINA (BO) – A.S. 2026/27**

02-nov 1° Settimana	LUN					
	MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio	PANE (MER panino)	Frutta
	VEN	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
09-nov 2° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MERC	Fusilli al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati	PANE (MER Pane integ)	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
	MERC	Spaghetti integrali al pesto	Panino con hamburger di manzo	Spinaci al vapore	PANE (LUN Pane integ, MER panino, VEN Focaccia)	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		Frutta
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Erbette gratinate	PANE (VEN pane integ.)	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
	MERC	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata mista	PANE	Frutta
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

6° Settimana 07-dic	LUN					
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta
	VEN	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di piselli	Polpettine di carne di manzo	carote al vapore	PANE (MER Pane integ)	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
	MERC				PANE (LUN Pane integ)	
	VEN					
9° Settimana 28-dic	LUN					
	MERC					
	VEN					
10° Settimana 04-gen	LUN					
	MERC				PANE	
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		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.

		MENU' INVERNALE SECONDARIA (G. Simoni) – NO MAIALE – A.S. 2026/27					**Spuntino**
02-nov	1° Settimana	LUN					
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio	PANE (MER panino)	Frutta
		VEN	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
09-nov	2° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
		MERC	Fusilli al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati	PANE (MER Pane integ)	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
		MERC	Spaghetti integrali al pesto	Panino con hamburger di manzo	Spinaci al vapore	PANE (LUN Pane integ, MER panino, VEN Focaccia)	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		Frutta
		MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Erbette gratinate	PANE (VEN pane integ.)	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
		MERC	Pizza margherita	Tonno	Insalata mista	PANE	Frutta
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

07-dic 6° Settimana	LUN					
	MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta
	VEN	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
14-dic 7° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di piselli	Polpettine di carne di manzo	carote al vapore	PANE (MER Pane integ)	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
	MERC				PANE (LUN Pane integ)	
	VEN					
28-dic 9° Settimana	LUN					
	MERC					
	VEN					
04-gen 10° Settimana	LUN					
	MERC				PANE	
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		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.

			MENU' INVERNALE SECONDARIA (G. Simoni) – NO CARNE – A.S. 2026/27				Spuntino
02-nov	1° Settimana	LUN					
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Legumi all'olio	Carote all'olio	PANE (MER panino)	Frutta
		VEN	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
09-nov	2° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
		MERC	Fusilli al pomodoro	Polpettine di legumi	Broccoli gratinati	PANE (MER Pane integ)	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
		MERC	Spaghetti integrali al pesto	Panino con tonno	Spinaci al vapore	PANE (LUN Pane integ, MER panino, VEN Focaccia)	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		Frutta
		MERC	Tagliatelle al ragù di lenticchie	bocconcino di parmigiano	Erbette gratinate	PANE (VEN pane integ.)	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		Frutta
		MERC	Pizza margherita	Tonno	Insalata mista	PANE	Frutta
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

07-dic	5° Settimana	LUN				
		MERC	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta
		VEN	Gnocchetti sardi al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
14-dic	5° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	insalata e radicchio rosso		Frutta
		MERC	Chifferi al ragù di piselli	polpettine di legumi	carote al vapore	PANE (MER Pane integ)	Frutta
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
21-dic	5° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure		Frutta
		MERC				PANE (LUN Pane integ)	
		VEN					
28-dic	6° Settimana	LUN					
		MERC					
		VEN					
04-gen	7° Settimana	LUN					
		MERC				PANE	
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		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.

MENU' INVERNALE SECONDARIA (G. Simoni) – NO LATTE E DERIVATI – A.S. 2026/27

02-nov 1° Settimana	LUN					
	MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio	PANE (MER panino)	Frutta
	VEN	Gnocchetti sardi al pomodoro	Petto di pollo al forno	patate lessate		Frutta
09-nov 2° Settimana	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MERC	Fusilli al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli all'olio	PANE (MER Pane integ)	Frutta
	VEN	Riso all'olio	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
16-nov 3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Legumi al pomodoro	patate lessate		Frutta
	MERC	Spaghetti integrali alle verdure	Panino con hamburger di manzo	Spinaci al vapore	PANE (LUN Pane integ, MER panino, VEN Focaccia)	Frutta
	VEN	Sedanini all'olio	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		Frutta
	MERC	Tagliatelle al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Erbette all'olio	PANE (VEN pane integ.)	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		Frutta
	MERC	Pizza rossa	Prosciutto cotto	Insalata mista	PANE	Frutta
	VEN	Riso all'olio	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

6° Settimana 07-dic	LUN					
	MERC	Sedanini all'olio	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta
	VEN	Gnocchetti sardi al pomodoro	Petto di pollo al forno	patate lessate		Frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Spaghetti al pesce	Frittatina	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MERC	Chifferi al ragù di piselli	Polpettine di carne di manzo	carote al vapore	PANE (MER Pane integ)	Frutta
	VEN	Riso all'olio	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista		Frutta
8° Settimana 21-dic	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure		Frutta
	MERC				PANE (LUN Pane integ)	
	VEN					
8° Settimana 28-dic	LUN					
	MERC					
	VEN					
9° Settimana 04-gen	LUN					
	MERC				PANE	
	VEN	Riso all'olio	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		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 group

MENU' INVERNALE SECONDARIA (G. Simoni) –NO.GLUTINE – A.S. 2026/27

02-nov	3° Settimana	LUN				
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio	PANE senza Glutine	Frutta
		VEN	Pasta al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
09-nov	4° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso		Frutta
		MERC	Pasta al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati	PANE senza Glutine	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
		MERC	Pasta integrale al pesto	Panino con hamburger di manzo	Spinaci al vapore	PANE senza Glutine	Frutta
		VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure		Frutta
23-nov	4° Settimana	LUN	Pasta al pomodoro	Coscia di pollo arrosto	Carote a fili e olive a rondelle		Frutta
		MERC	Pasta al ragù bolognese	bocconcino di parmigiano	Erbette gratinate	PANE senza Glutine	Frutta
		VEN	Pasta al pesto	Crocchette di ceci con ketchup casalingo	Broccoli all'olio		Frutta
30-nov	5° Settimana	LUN	Pasta al ragù di carni bianche	Mozzarella	Patate al forno		Frutta
		MERC	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata mista	PANE senza Glutine	Frutta
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta

6° Settimana 07-dic	LUN					
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE senza Glutine	Frutta
	VEN	Pasta al pesto rosso	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Pasta al pesce	Frittatina	insalata e radicchio rosso		Frutta
	MERC	Pasta al ragù di piselli	Polpettine di carne di manzo	carote al vapore	PANE senza Glutine	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
	MERC				PANE senza Glutine	
	VEN					
9° Settimana 28-dic	LUN					
	MERC					
	VEN					
10° Settimana 04-gen	LUN					
	MERC				PANE senza Glutine	
	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"