

# MENU' SCOLASTICO COMUNE DI VALSAMOGGIA

nidi (N) scuola dell'infanzia (I) e primarie (P)

A.S. 2025-2026

MENU PRIMAVERA – ESTATE 2026

## MENU' ESCLUSIONE DI CARNE DI BOVINO



giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda (solo N-I)	merenda asporto (solo I)
LUN	Settimana 1	04/05/2026 - 08/05/2026 08/06/2026 - 12/06/2026	Pasta <b>BIO</b> all' ortolana con piselli***	Stracchino <b>BIO</b>	Misto crudo <b>BIO</b>	Gelato panna e cioccolato	plumcake
MAR			Pasta <b>BIO</b> olio e parmigiano <b>DOP</b>	Tortino salato alle erbe	Insalata verde <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO</b>	
MER			Risotto <b>BIO</b> estivo	Bocconcini di pollo <b>BIO</b> alla cacciatora	Piselli <b>BIO</b> all'olio	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>	MOUSSE DI FRUTTA <b>BIO</b>
GIO			Pasta <b>BIO</b> al pomodoro e olive	Cotoletta di maiale <b>BIO</b>	Spinaci <b>BIO</b> ***olio e limone	Stregchette <b>BIO</b>	
VEN			Pasta <b>BIO</b> al pesto	Filetto di limanda <b>MSC</b> *** gratinato	Pomodori <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO</b>	
LUN	Settimana 2	06/04/2026 - 10/04/2026 11/05/2026 - 15/05/2026 15/06/2026 - 19/06/2026	Pasta <b>BIO</b> alle verdure <b>BIO</b>	Spezzatino di pollo <b>BIO</b>	Carote <b>BIO</b> *** al vapore	Latte <b>BIO</b> e biscotti	biscotti
MAR			Riso <b>BIO</b> olio e parmigiano <b>DOP</b>	Polpettine di lenticchie alla pizzaiola	Insalata verde <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO</b>	
MER			Pasta <b>BIO</b> al pesto di zucchine <b>BIO</b>	Filetto di merluzzo <b>MSC</b> *** gratinato	insalata mista <b>BIO</b> con pomodori <b>BIO</b>	Crescenta <b>BIO</b>	crackers
GIO			Pizza margherita (piatto unico)		Misto crudo <b>BIO</b> - bieta <b>BIO</b> *** al vapore	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>	polpa di frutta <b>BIO</b>
VEN			Pasta integrale <b>BIO</b> pomodoro <b>BIO</b> e basilico <b>BIO</b>	Scaloppina alla palermitana <b>BIO</b>	Pomodori <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO</b>	
LUN	Settimana 3	13/04/2026 - 17/04/2026 18/05/2026 - 22/05/2026 22/06/2026 - 26/06/2026	Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola	Mozzarella <b>BIO</b>	Insalata verde <b>BIO</b>	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>	MOUSSE DI FRUTTA <b>BIO</b>
MAR			Risotto con verdure <b>BIO</b> ***	Bocconcini di tacchino <b>BIO</b> al limone	Patate <b>BIO</b> al forno	Frutta fresca <b>BIO</b>	
MER			Pasta <b>BIO</b> olio e parmigiano <b>DOP</b>	Crochette di fagioli <b>BIO</b>	Zucchine <b>BIO</b> profumate	Torta casalinga	plum-cake
GIO			<b>LASAGNETTA VEGETARIANA</b>		Carote <b>BIO</b> prezzemolate - misto crudo <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO</b>	
VEN			Gnocchetti sardi <b>BIO</b> al ragu' di lenticchie <b>BIO</b>	Filetto di limanda <b>MSC</b> *** gratinato	Pomodori <b>BIO</b> e origano <b>BIO</b>	Pizza rossa <b>BIO</b>	Crackers
LUN	Settimana 4	20/04/2026 - 24/04/2026 25/05/2026 - 29/05/2026	Pasta <b>BIO</b> con zucchine e porri <b>BIO</b>	Prosciutto cotto <b>BIO</b>	Insalata mista <b>BIO</b>	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>	MOUSSE DI FRUTTA <b>BIO</b>
MAR			Pasta <b>BIO</b> pomodoro e ricotta <b>BIO</b>	Coscia di pollo <b>ABF</b> (p)/sovracosciadi pollo <b>BIO</b> (n-i)	Pomodori <b>BIO</b>	Latte <b>BIO</b> e biscotti	biscotti
MER			Risotto <b>BIO</b> alla parmigiana	Burger di legumi <b>BIO</b>	Carote <b>BIO</b> a filetti	Frutta fresca <b>BIO</b>	
GIO			Pasta <b>BIO</b> al pesto delicato	Sformato di patate <b>BIO</b> ***	Insalata verde <b>BIO</b>	Crescenta <b>BIO</b>	Crackers
VEN			Pasta <b>BIO</b> al sugo del pirata <b>BIO</b>	Crochette di merluzzo <b>MSC</b> ***	Bieta <b>BIO</b> *** olio e limone	Frutta fresca <b>BIO</b>	
LUN	Settimana 5	27/04/2026 - 01/05/2026 01/06/2026 - 05/06/2026	Riso <b>BIO</b> allo zafferano	Mozzarella <b>BIO</b>	Pomodori <b>BIO</b>	Stregchette <b>BIO</b>	
MAR			Pasta <b>BIO</b> al pesto trapanese	Filetto di limanda <b>MSC</b> *** in crosta di mais	Misto crudo <b>BIO</b>	Ciambella al profumo di limone	plum-cake
MER			Cous Cous (olio extravergine d'oliva)	Polpettine di tacchino <b>BIO</b> bianche	Piselli <b>BIO</b> al sugo	Frutta fresca <b>BIO</b>	
GIO			Pasta <b>BIO</b> olio e parmigiano <b>DOP</b>	Crochette di ceci e zucchine <b>BIO</b> ***	Insalata verde <b>BIO</b>	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>	MOUSSE DI FRUTTA <b>BIO</b>
VEN			<b>PASTA INTEGRALE AL POMODORO</b>	Frittata di spinaci <b>BIO</b> ***	Patate <b>BIO</b> al forno	Frutta fresca <b>BIO</b>	

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca **BIO** al 100% e pane **BIO** al 50% - il venerdì pane integrale **BIO** al 50%

In menù sono presenti i seguenti prodotti **DOP**: parmigiano reggiano; **IGP**: aceto balsamico di Modena

NOTA: non vengono utilizzati prodotti precotti

Legenda: **BIO** = proveniente da agricoltura biologica; **MSC** = proveniente da pesca sostenibile; **ABF** = privo di antibiotici; **DOP** = denominazione di origine protetta; \*\*\* = prodotto surgelato;

**IGP** = indicazione geografica protetta

In mancanza del prodotto stregchette verranno forniti i crackers