

MENÙ INFANZIA DANTE E LAZZATI ESTIVO 2026

IN VIGORE DAL 08/06/26 AL
18/09/26



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale	Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Pomodori Pane integrale	Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale	Pasta all'amatriciana Mozzarella Insalata Pane integrale
Martedì	Pizza margherita Erbe olio e sale Pane	Insalata d'orzo pomodoro, mais e olive Prosciutto cotto e Melone Pane	Pasta al ragù di manzo Insalata mista Pane	Pasta alla crema di zucchini Frittata con patate Fagiolini* Pane
Mercoledì	Pasta alla crema di zucchini Filetti di sgombrò Patate al forno Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane	Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Insalata di farro con pomodori, mais e olive Affettato di tacchino Carote julienne Pane
Giovedì	Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Insalata mista Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non prefritti MSC Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.**. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato solo nei primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

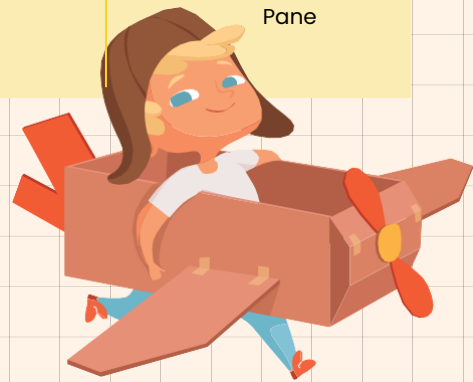
PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne ovicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE IL MONTASIO L'ASIAGO, IL GRANA PADANO IL PARMIGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchini surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soya e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litro; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.



MENÙ INFANZIA DON MILANI E BUONARROTI ESTIVO 2026

IN VIGORE DAL 08/06/26 AL 18/09/26



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale</p> <p>Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti</p>	<p>Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta all'amatriciana Mozzarella Insalata Pane integrale</p>
Martedì	<p>Pizza margherita Erbe olio e sale Pane</p>	<p>Insalata d'orzo pomodoro, mais e olive Prosciutto cotto e Melone Pane</p>	<p>Pasta al ragù di manzo Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Frittata con patate Fagiolini* Pane</p>
Mercoledì	<p>Pasta alla crema di zucchine Platessa impanata/Filetti di sgombrò Patate al forno Pane</p>	<p>Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane</p>	<p>Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane</p>	<p>Insalata di farro con pomodori, mais e olive Affettato di tacchino Carote julienne Pane</p>
Giovedì	<p>Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane</p>	<p>Pizza margherita Zucchine trifolate Pane</p>	<p>Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane</p>
Venerdì	<p>Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane</p>	<p>Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non prefritti MSC/anelli di totano impanati Insalata mista Pane</p>

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.** Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato solo nei primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne ovicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE IL MONTASIO L'ASIAGO, IL GRANA PADANO IL PARMIGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchini surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crosta e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soya e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litro; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati. Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.





IN VIGORE DAL 01/07/26 AL
24/07/26



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale Torta comple-mese	Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Pomodori Pane integrale	Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale	Pasta all'amatriciana Mozzarella Insalata Pane integrale
Martedì	Pizza margherita Erbette olio e sale Pane	Insalata d'orzo pomodoro, mais e olive Prosciutto cotto e Melone Pane	Pasta al ragù di manzo Insalata mista Pane	Pasta alla crema di zucchine Frittata con patate Fagiolini* Pane
Mercoledì	Pasta alla crema di zucchine Platessa impanata/Filetti di sgombrò Patate al forno Pane	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane	Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Insalata di farro con pomodori, mais e olive Affettato di tacchino Carote julienne Pane
Giovedì	Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Insalata mista Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non prefritti MSC/anelli di totano impanati Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.** Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato solo nei primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne oviccola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE IL MONTASIO L'ASIAGO, IL GRANA PADANO IL PARMIGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soya e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litro; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.





IN VIGORE DAL 08/06/26 AL
18/09/26



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale	Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Pomodori Pane integrale	Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale	Pasta all'amatriciana Mozzarella Insalata Pane integrale
Martedì	Pizza margherita Erbe olio e sale Pane Torta comple-mese Campo Estivo	Insalata d'orzo pomodoro, mais e olive Prosciutto cotto e Melone Pane	Pasta al ragù di manzo Insalata mista Pane	Pasta alla crema di zucchine Uovo sodo Fagiolini* Pane
Mercoledì	Pasta alla crema di zucchine Platessa impanata/Filetti di sgombero Patate al forno Pane	Pasta al pesto Uovo sodo Fagiolini all'olio Pane	Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane	Insalata di farro con pomodori, mais e olive Affettato di tacchino Carote julienne Pane
Giovedì	Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pizza margherita Zucchine trifolate Pane	Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Pollo al forno Insalata mista Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non preffritti MSC/anelli di totano impanati Insalata mista Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.**. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato solo nei primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne ovicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA È IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE IL MONTASIO L'ASIAGO, IL GRANA PADANO IL PARMIGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crosta e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litro; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*.



MENÙ MATERNA E CAMPO ESTIVO 2026

DIETA PRIVA DI CARNE E SALUMI
IN VIGORE DAL 08/06/26 AL 18/09/26



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Pasta al ragù di lenticchie Zucchine trifolate Pane integrale Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti</p>	<p>Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata Pane integrale</p>
Martedì	<p>Pizza margherita Erbette olio e sale Pane Torta comple-mese Campo Estivo</p>	<p>Insalata d'orzo pomodoro, mais e olive Piselli* Melone Pane</p>	<p>Pasta al ragù di lenticchie Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Uovo sodo (Frittata con patate infanzia) Fagiolini* Pane</p>
Mercoledì	<p>Pasta alla crema di zucchine Platessa impanata/Filetti di sgombro Patate al forno Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati</p>	<p>Pasta al pesto Uovo sodo (Frittata con patate infanzia) Fagiolini all'olio Pane</p>	<p>Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Fagiolini* Pane</p>	<p>Insalata di farro con pomodori, mais e olive Provolone Dop Carote julienne Pane</p>
Giovedì	<p>Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane</p>	<p>Pizza margherita Zucchine trifolate Pane</p>	<p>Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane</p>
Venerdì	<p>Pasta integrale al pomodoro Frittata Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane</p>	<p>Pasta integrale pomodoro e melanzane Hamburger di legumi* Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non prefritti MSC/anelli di totano impanati Insalata mista Pane</p>



MENÙ MATERNA E CAMPO ESTIVO 2026

DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE
IN VIGORE DAL 08/06/26 AL 18/09/26



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Pasta al ragù di lenticchie Zucchine trifolate Pane integrale Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti</p>	<p>Tortellini di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata Pane integrale</p>
Martedì	<p>Pizza margherita Erbette olio e sale Pane Torta comple-mese Campo Estivo</p>	<p>Insalata d'orzo pomodoro, mais e olive Piselli* Melone Pane</p>	<p>Pasta al ragù di lenticchie Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Uovo sodo (Frittata con patate infanzia) Fagiolini* Pane</p>
Mercoledì	<p>Pasta alla crema di zucchine Hamburger di legumi* Patate al forno Pane Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati</p>	<p>Pasta al pesto Uovo sodo (Frittata con patate infanzia) Fagiolini all'olio Pane</p>	<p>Riso olio evo. e grana padano Frittata Fagiolini* Pane</p>	<p>Insalata di farro con pomodori, mais e olive Provolone Dop Carote julienne Pane</p>
Giovedì	<p>Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Provolone Dop Insalata Pane</p>	<p>Pizza margherita Zucchine trifolate Pane</p>	<p>Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini Pomodori Pane</p>
Venerdì	<p>Pasta integrale al pomodoro Frittata Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane</p>	<p>Pasta integrale pomodoro e melanzane Hamburger di legumi* Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta alla mediterranea Hamburger di legumi* Insalata mista Pane</p>



MENÙ MATERNA E CAMPO ESTIVO 2026

DIETA LEGGERA E IN BIANCO
IN VIGORE DAL 08/06/26 AL 18/09/26



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al ragù bianco Zucchine trifolate Pane	Pasta all'olio evo e grana Grana Padano Dop Carote Pane	Pasta agli aromi Pesce al vapore* Carote Pane	Pasta all'olio evo e grana Mozzarella Insalata Pane
Martedì	Pasta all'olio evo e grana Prosciutto cotto Erbette olio e sale Pane	Riso olio evo e grana padano Prosciutto cotto Patate Pane	Pasta al ragù bianco Insalata mista Pane	Pasta all'olio evo e grana Pesce al vapore* Carote Pane
Mercoledì	Pasta all'olio evo e grana Platessa impanata Patate al forno Pane	Pasta all'olio evo e grana Grana Padano Dop Carote Pane	Riso olio evo. e grana padano Platessa* impanata Patate Pane	Riso olio evo. e grana padano Affettato di tacchino Carote julienne Pane
Giovedì	Riso olio evo e grana padano Grana Padano Dop Carote Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane	Pasta all'olio evo e grana Prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane	Riso olio evo e grana padano Grana Padano Dop Carote Pane
Venerdì	Pasta all'olio evo e grana Pollo al forno (campo estivo) Bocconcini di pollo al limone (infanzia) Insalata mista Pane	Pasta all'olio evo e grana Pesce al vapore* Carote Pane	Pasta all'olio evo e grana Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane	Pasta all'olio evo e grana Pesce al vapore* Insalata mista Pane





	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale</p> <p>Torta comple-mese Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti</p>	<p>Pasta olio evo Arrosto/Hamburger di tacchino senza latte Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta all'amatriciana Filetti di sgombero/Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane integrale</p>
Martedì	<p>Focaccia con prosciutto cotto Erbette olio e sale Pane</p> <p>Torta comple-mese Campo Estivo</p>	<p>Insalata d'orzo pomodoro, mais e olive Prosciutto cotto e Melone Pane</p>	<p>Pasta al ragù di manzo Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Uova sodo/ Frittata senza latte Fagiolini* Pane</p>
Mercoledì	<p>Pasta alla crema di zucchine Platessa impanata/Filetti di sgombero Patate al forno Pane</p> <p>Torta comple-mese Infanzia Dante-Lazzati</p>	<p>Pasta al pesto Uova sodo/ Frittata senza latte Fagiolini all'olio Pane</p>	<p>Riso olio evo. Platessa* impanata Fagiolini* Pane</p>	<p>Insalata di farro con pomodori, mais e olive Affettato di tacchino Carote julienne Pane</p>
Giovedì	<p>Riso olio evo Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane</p>	<p>Focaccia con prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane</p>	<p>Riso olio evo Insalata di cannellini Pomodori Pane</p>
Venerdì	<p>Pasta integrale al pomodoro Pollo al forno (campo estivo) Bocconcini di pollo al limone (infanzia) Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane</p>	<p>Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non prefritti MSC senza latte/anelli di totano impanati Insalata mista Pane</p>

**N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTUGIATO O LATTE IN NESSUN PIATTO.
PROSCIUTTO COTTO, AFFETTATO DI TACCHINO E PANCETTA SONO ESENTI DA LATTE.
LA TORTA COMPLE-MESE NON CONTIENE LATTE.
IL PESTO E' FATTO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO, BASILICO, AGLIO.**





	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Pasta al ragù di manzo Zucchine trifolate Pane integrale</p> <p>Dolce no uovo Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroti</p>	<p>Pasta olio evo e parmigiano Provolone Dop Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta agli aromi Piselli* Pomodori Pane integrale</p>	<p>Pasta all'amatriciana Mozzarella Insalata Pane integrale</p>
Martedì	<p>Pizza margherita Erbe e sale Pane</p> <p>Dolce no uovo Campo Estivo</p>	<p>Insalata d'orzo pomodoro, mais e olive Prosciutto cotto e Melone Pane</p>	<p>Pasta al ragù di manzo Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta alla crema di zucchine Filetti di sgombro/Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane</p>
Mercoledì	<p>Pasta alla crema di zucchine Platessa* impanata senza uovo/Filetti di sgombro Patate al forno Pane</p> <p>Dolce no uovo Infanzia Dante-Lazzati</p>	<p>Pasta al pesto Arrosto/Hamburger di tacchino senza uovo Fagiolini all'olio Pane</p>	<p>Riso olio evo e parmigiano Platessa* impanata senza uovo Fagiolini* Pane</p>	<p>Insalata di farro con pomodori, mais e olive Affettato di tacchino Carote julienne Pane</p>
Giovedì	<p>Riso olio evo e parmigiano Farinata di ceci Pomodori e mais* Pane</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato senza uovo Insalata Pane</p>	<p>Pizza margherita Zucchine trifolate Pane</p>	<p>Riso olio evo e parmigiano Insalata di cannellini Pomodori Pane</p>
Venerdì	<p>Pasta integrale al pomodoro Pollo al forno (campo estivo) Bocconcini di pollo al limone (infanzia) Insalata mista Pane</p>	<p>Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido Pane</p>	<p>Pasta integrale pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati senza uovo Carote julienne Pane</p>	<p>Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo non preffritti MSC senza uovo/anelli di totano impanati senza uovo Insalata mista Pane</p>

N.B. NON VERRÀ' MAI AGGIUNTO NE UOVO NE GRANA GRATTUGIATO IN NESSUN PIATTO. VERRÀ' UTILIZZATO SOLO PARMIGIANO REGGIANO QUANDO PREVISTO IL PESTO E' FATTO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO, BASILICO, AGLIO.



MENÙ MATERNA E CAMPO ESTIVO 2026

DIETA PRIVA DI GLUTINE E DERIVATI
IN VIGORE DAL 08/06/26 AL 18/09/26



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Pasta senza glutine al ragù di manzo Zucchine trifolate</p> <p>Dolce senza glutine Infanzia Don Milani- Infanzia Buonarroli</p>	<p>Ravioli senza glutine di magro agli aromi Bocconcino di Provolone Dop Pomodori</p>	<p>Pasta senza glutine agli aromi Piselli* Pomodori</p>	<p>Pasta senza glutine all'amatriciana Mozzarella Insalata</p>
Martedì	<p>Pizza Margherita senza glutine Erbette olio e sale</p> <p>Dolce senza glutine Campo Estivo</p>	<p>Insalata di riso pomodoro, mais e olive Prosciutto cotto e Melone</p>	<p>Pasta senza glutine al ragù di manzo Insalata mista</p>	<p>Pasta senza glutine alla crema di zucchine Uovo sode (Frittata con patate infanzia) Fagiolini*</p>
Mercoledì	<p>Pasta senza glutine alla crema di zucchine Platessa impanata con pangrattato senza glutine /Filetti di sgombrò Patate al forno Dolce senza glutine Infanzia Dante-Lazzati</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto artigianale (olio evo, basilico, aglio) Uovo sode (Frittata con patate infanzia) Fagiolini all'olio</p>	<p>Riso olio evo. e grana padano Platessa impanata con pangrattato senza glutine Fagiolini*</p>	<p>Insalata di riso con pomodori, mais e olive Affettato di tacchino Carote julienne</p>
Giovedì	<p>Riso olio evo e grana padano Farinata di ceci senza glutine Pomodori e mais*</p>	<p>Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato con pangrattato senza glutine Insalata</p>	<p>Pizza Margherita senza glutine Zucchine trifolate</p>	<p>Riso olio evo e grana padano Insalata di cannellini senza glutine Pomodori</p>
Venerdì	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Pollo al forno (campo estivo) Bocconcini di pollo al limone senza glutine (infanzia) Insalata mista</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Lenticchie senza glutine e carote in umido</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro e melanzane Bocconcini di pollo impanati con pangrattato senza glutine Carote julienne</p>	<p>Pasta senza glutine alla mediterranea Merluzzo/Anelli di totano impanati con pangrattato senza glutine Insalata mista</p>

*N.B

VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. PROSCIUTTO COTTO E AFFETTATO DI TACCHINO SONO ESENTI DA GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO. TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN CUCINA DEDICATA.

