












MENÙ: ☒ PRIMAVERA/ESTATE DEL COMUNE DI MALAGNINO (da aprile 2026 a ottobre 2026)
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
 PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI MALAGNINO – VIA MONTEVERDI 9

Il menù settimanale prevede: (NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO) ✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana <u>Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici</u> • Carne bianca • Carne rossa (bovina/suina) • Pesce • Formaggio • Uova • Legumi Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata <u>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</u>		1° settimana 08/04 – 10/04/2026 04/05 – 08/05/2026 01/06 – 05/06/2026 07/09 – 11/09/2026 05/10 – 09/10/2026	2° settimana 13/04 – 17/04/2026 11/05 – 15/05/2026 08/06 – 12/06/2026 14/09 – 18/09/2026 12/10 – 16/10/2026	3° settimana 20/04 – 24/04/2026 18/05 – 22/05/2026 15/06 – 19/06/2026 21/09 – 25/09/2026 19/10 – 23/10/2026	4° settimana 27/04 – 30/04/2026 25/05 – 29/05/2026 22/06 – 26/06/2026 28/09 – 02/10/2026 26/10 – 30/10/2026
			1° settimana 08/04 – 10/04/2026 04/05 – 08/05/2026 01/06 – 05/06/2026 07/09 – 11/09/2026 05/10 – 09/10/2026	2° settimana 13/04 – 17/04/2026 11/05 – 15/05/2026 08/06 – 12/06/2026 14/09 – 18/09/2026 12/10 – 16/10/2026	3° settimana 20/04 – 24/04/2026 18/05 – 22/05/2026 15/06 – 19/06/2026 21/09 – 25/09/2026 19/10 – 23/10/2026
	Lun	Pasta al pesto Frittata con verdure Pomodori Melanzane al forno	Pasta olio e grana Polpettine di legumi (fagioli) Insalata	Risotto alle verdure Pesce alle olive (Halibut)  Insalata Fagiolini 	Farro primavera Polpettine di pesce (Platessa)  Cetrioli Carote al forno 
	Mar	Passato di verdura con orzo Pesce gratinato (Halibut)  Insalata	Farro primavera Grana o mozzarella Cetrioli Spinaci 	Pasta integrale al pomodoro Sovracosce di pollo al timo e limone Carote julienne	PIATTO UNICO Insalata mista Lasagne al forno di carne bovina
	Mer	Risotto alle zucchine Sfere verdi (piselli) Carote julienne Fagiolini 	Pasta al sugo di olive Cotoletta di pesce (Platessa)  Insalata	Pasta al pesto Crocchette spinaci e ceci Pomodori Peperonata	Pasta olio e grana Crocchette di legumi (lenticchie) Carote julienne
	Gio	Pasta olio e grana Pollo alla pizzaiola Insalata	Risotto alla parmigiana Fettina di tacchino Carote crude	Passato di verdura con orzo Frittata Insalata	Risotto allo zafferano Spezzatino di pollo agli aromi Insalata
	Ven	PIATTO UNICO Insalata mista Pizza margherita	Pasta al sugo con melanzane Crocchette di zucchine Pomodori Verdure grigliate 	PIATTO UNICO Insalata mista Pizza margherita	Pasta al pesto Grana o mozzarella Pomodori Verdure grigliate 

Data ___ 23/03/2026 _____

Firma: Luca Pluda