



MENU SCUOLA DELL'INFANZIA

Anno scolastico 2026-2027

IN VIGORE DAL 07/09/2026



STAGIONE: primavera-estate

SETTIMANA 1

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
primo PASTA INTEGRALE AL RAGÙ DI LENTICCHIE	primo RISO ALLA PARMIGIANA	primo PIZZA MARGHERITA	primo PASTA AL POMODORO	primo PASSATO DI VERDURE ^① CON CROSTINI INTEGRALI
secondo PETTO DI POLLO GRATINATO	secondo PLATESSA GRATINATA	secondo FORMAGGIO SPALMABILE	secondo ARROSTO DI LONZA	secondo UOVA STRAPAZZATE
contorno ERBETTE ^① ALL'OLIO	contorno POMODORI	contorno CAROTE IN INSALATA	contorno FINOCCHI FILO	contorno PATATE AL FORNO
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
frutta/dessert frutta	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert BARRETTA DI CIOCCOLATO	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA

SETTIMANA 2

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
primo PASTA AL SUGO DI PEPERONI	primo PASTA AGLI AROMI	primo RISO AL POMODORO	primo PASTA INTEGRALE AL PESTO	primo PASSATO DI VERDURE ^① CON LENTICCHIE CON ORZO
secondo BASTONCINI ^① DI MERLUZZO	secondo FORMAGGIO SPALMABILE	secondo POLLO AL CURRY	secondo FAGIOLI CANNELLINI	secondo FRITTATA
contorno FAGIOLINI ^① ALL'OLIO	contorno CAROTE GRATINATE	contorno INSALATA	contorno POMODORI	contorno CAROTE FILO
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA

SETTIMANA 3

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
primo RISO ALLO ZAFFERANO	primo LASAGNE	primo PASTA POMODORO E BROCCOLI	primo VELLUTATA DI VERDURE E CECI CON ORZO	primo PASTA INTEGRALE ALLA CREMA DI CAROTE E RICOTTA
secondo PROVOLONE	secondo	secondo ARROSTO DI LONZA	secondo LIMANDA ^① GRATINATA	secondo UOVA STRAPAZZATE
contorno MELANZANE ^① AGLIO E OLIO	contorno CAROTE FILO	contorno FINOCCHI FILO	contorno PATATE ALL'OLIO	contorno ZUCCHINE TRIFOLATE
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert BARRETTA DI CIOCCOLATO	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA

SETTIMANA 4

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
primo PASTA INTEGRALE AL PESTO	primo PASTA E FAGIOLI IN BRODO	primo PASTA AL POMODORO	primo PASTINA IN BRODO VEGETALE	primo RISO ALLA BARBABIETOLA
secondo PETTO DI POLLO GRATINATO	secondo FRITTATA AI PORRI	secondo PRIMO SALE	secondo BOCCONCINI DI TACCHINO	secondo PLATESSA ^① GRATINATA
contorno BROCCOLI ^① AGLIO E OLIO	contorno CAROTE IN INSALATA	contorno SPINACI ^①	contorno PURÈ	contorno INSALATA
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert TORTA DEL COMPLEMESE	frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA

^① prodotto surgelato

Per allergeni consultare il prospetto allegato

Per individuare la settimana di riferimento, consultare il prospetto allegato

TABELLA ALLERGENI - MENU SCUOLA DELL'INFANZIA

Anno scolastico 2026-2027
In vigore dal 07/09/2026

GRUPPI DI PIETANZE E RELATIVI ALLERGENI		
GRUPPI DI PIETANZE		ALLERGENI
Pasta con condimenti vegetali		1-6-7-10
Pasta al pesto		1-6-7-8-10
Riso condito		7
Minestre e passati con cereali		1-6-7-8-9-10-11
Pesce gratinato		1-4-6-10
Pesce impanato		1-3-4
Preparazioni a base di uova		3-7
Formaggi e latticini		7
Carni gratinate		1-6-10
Carni semplici		1
Verdure semplici		12
Verdure gratinate		1-6-10-12
Purè		7
Pane e pane integrale		1-6-10-13
Pizza margherita		1-3-7-10-11
Lasagne		1-3-7
Torta		1-3-7
Barretta al cioccolato		6-7-8

Codice	Allergene
1	Cereali contenenti glutine
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte e derivati
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Solfiti
13	Lupini
14	Molluschi

NOTE:
SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell’Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, stagionalità delle materie prime o cause di forza maggiore.

CALENDARIO DI ROTAZIONE DEL MENÙ SCUOLA DELL'INFANZIA

Anno scolastico 2026-2027
Inizio rotazione: 07/09/2026 (settimana 1)

PERIODO	SETTIMANA DEL MENÙ	NOTE
SETTEMBRE		
7-11	1	
14-18	2	
21-25	3	
28-2 ott.	4 	1° ottobre: menù vegetariano
OTTOBRE		
5-9	1	
12-16	2	
19-23	3	
26-30	4 	28 ottobre: menù di Halloween
NOVEMBRE		
2-6	1	
9-13	2	11 novembre: menù regionale
16-20	3	
23-27	4 	
DICEMBRE		
30 nov.-4	1	
7-11	2	
14-18	3	
21-22	4	21 dicembre: menù di Natale
GENNAIO		
7-8	2	
11-15	3	
18-22	4 	recupero complemesi dicembre
25-29	1	
FEBBRAIO		
1-5	2	
8-12	3	10 febbraio: menù di Carnevale
15-19	4 	
22-26	1	
MARZO		
1-5	2	
8-12	3	
15-19	4 	
22-26	1	24 marzo: Menù di Pasqua

PERIODO	SETTIMANA DEL MENÙ	NOTE
APRILE		
31 mar.-2	2	
5-9	3	
12-16	4 	
19-23	1	
26-30	2	
MAGGIO		
3-7	3	
10-14	4 	
17-21	1	19 maggio: menù internazionale
24-29	2	
GIUGNO		
1-4	3	
7-12	4 	
14-18	1	
21-25	2	25 giugno Menù fine scuola
28-30	3	

Legenda:
 Il mercoledì di questa settimana si festeggiano i compleanni del mese; i compleanni di luglio e agosto si festeggiano a settembre