



MENU SCUOLA SECONDARIA I GRADO

Anno scolastico 2026-2027
IN VIGORE DAL 07/09/2026



STAGIONE: primavera-estate

SETTIMANA 1	
lunedì	mercoledì 
primo PASTA INTEGRALE AL RAGÙ DI LENTICCHIE	primo PIZZA MARGHERITA
secondo PETTO DI POLLO GRATINATO	secondo FORMAGGIO SPALMABILE
contorno ERBETTE ^① ALL'OLIO	contorno CAROTE IN INSALATA
PANE	PANE
frutta/dessert frutta	frutta/dessert BARRETTA DI CIOCCOLATO

SETTIMANA 2	
lunedì	mercoledì 
primo PASTA AL SUGO DI PEPERONI	primo RISO AL POMODORO
secondo BASTONCINI ^① DI MERLUZZO	secondo POLLO AL CURRY
contorno FAGIOLINI ALL'OLIO	contorno INSALATA
PANE	PANE
frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA

SETTIMANA 3	
lunedì	mercoledì 
primo RISO ALLO ZAFFERANO	primo LASAGNE
secondo PROVOLONE	secondo
contorno MELANZANE AGLIO E OLIO	contorno FINOCCHI FILO
PANE	PANE
frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert FRUTTA

SETTIMANA 4	
lunedì	mercoledì 
primo PASTA INTEGRALE AL PESTO	primo PASTA AL POMODORO
secondo PETTO DI POLLO GRATINATO	secondo PRIMO SALE
contorno BROCCOLI ^① AGLIO E OLIO	contorno SPINACI ^①
PANE	PANE
frutta/dessert FRUTTA	frutta/dessert TORTA DEL COMPLEMESE 

① prodotto surgelato



mercoledì sottosopra: verranno serviti prima il secondo e contorno e poi il primo

Per allergeni consultare il prospetto allegato

Per individuare la settimana di riferimento, consultare il prospetto allegato

TABELLA ALLERGENI - MENU SCUOLA SECONDARIA I GRADO

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 affetti da allergie o intolleranze alimentari che gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei pasti e i relativi allergeni sono riportati nella presente tabella. I gruppi di pietanze riportati identificano preparazioni che condividono il medesimo profilo allergenico.

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

CALENDARIO DI ROTAZIONE DEL MENÙ SCUOLA SECONDARIA I GRADO

Anno scolastico 2026-2027

Inizio rotazione: 07/09/2026 (settimana 1)

PERIODO	SETTIMANA DEL MENÙ	NOTE
SETTEMBRE		
21-25	3	
28-2 ott.	4 	
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 	7 giugno Menù fine scuola

Legenda:



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