

# MENU SCUOLA PRIMARIA

Anno scolastico 2026-2027

*IN VIGORE DAL 02/11/2026*



CIRFOOD

## STAGIONE: autunno-inverno

### SETTIMANA 1

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|---|---|---|---|
| **primo** | **primo** | **primo** | **primo** | **primo** |
| PASTA INTEGRALE AL RAGÙ DI LENTICCHIE | RISO ALLA PARMIGIANA | PASTA ALL'OLIO | POLENTA | PASSATO DI VERDURE① |
| **secondo** | **secondo** | **secondo** | **secondo** | **secondo** |
| PETTO DI POLLO GRATINATO | PASSERA① GRATINATA ALLA CURCUMA | MOZZARELLA | BRUSCITT | UOVA STRAPAZZATE |
| **contorno** | **contorno** | **contorno** | **contorno** | **contorno** |
| FAGIOLINI① ALL'OLIO | BROCCOLI AGLIO E OLIO | FINOCCHI FILO | CAROTE AL FORNO | PATATE AL FORNO |
| PANE | PANE INTEGRALE | PANE | PANE INTEGRALE | PANE |
| **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** |
| frutta | FRUTTA | BARRETTA DI CIOCCOLATO | FRUTTA | FRUTTA |

### SETTIMANA 2

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|---|---|---|---|
| **primo** | **primo** | **primo** | **primo** | **primo** |
| PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA① E LENTICCHIE | PIZZA MARGHERITA | RISO AL POMODORO | PASTA INTEGRALE AL PESTO | PASSATO DI VERDURE① CON LENTICCHIE CON ORZO |
| **secondo** | **secondo** | **secondo** | **secondo** | **secondo** |
| BASTONCINI① DI MERLUZZO | FORMAGGIO SPALMABILE | POLLO AL CURRY | FAGIOLI BORLOTTI IN UMIDO | FRITTATA |
| **contorno** | **contorno** | **contorno** | **contorno** | **contorno** |
| BROCCOLI① AGLIO E OLIO | CAROTE GRATINATE | CAVOLFIORE① GRATINATO | CAROTE FILO | FINOCCHI FILO |
| PANE | PANE INTEGRALE | PANE | PANE INTEGRALE | PANE |
| **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** |
| FRUTTA | FRUTTA | FRUTTA | FRUTTA | FRUTTA |

### SETTIMANA 3

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|---|---|---|---|
| **primo** | **primo** | **primo** | **primo** | **primo** |
| RISO ALLO ZAFFERANO | LASAGNE | PASTA POMODORO E BROCCOLI | VELLUTATA DI VERDURE① E CECI CON ORZO | PASTA INTEGRALE ALLA CREMA DI CAROTE E RICOTTA |
| **secondo** | **secondo** | **secondo** | **secondo** | **secondo** |
| PROVOLONE | | ARROSTO DI LONZA | LIMANDA① GRATINATA | UOVA STRAPAZZATE |
| **contorno** | **contorno** | **contorno** | **contorno** | **contorno** |
| CAVOLFIORE① ALL'OLIO | CAROTE FILO | FINOCCHI FILO | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | ZUCCHINE TRIFOLATE |
| PANE | PANE INTEGRALE | PANE | PANE INTEGRALE | PANE |
| **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** |
| FRUTTA | BARRETTA DI CIOCCOLATO | FRUTTA | FRUTTA | FRUTTA |

### SETTIMANA 4

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|---|---|---|---|
| **primo** | **primo** | **primo** | **primo** | **primo** |
| PASTA INTEGRALE AL PESTO | PASTA E FAGIOLI IN BRODO | PASTA AL POMODORO | PASTINA IN BRODO VEGETALE | RISO CAROTE E ZUCCA |
| **secondo** | **secondo** | **secondo** | **secondo** | **secondo** |
| PETTO DI POLLO GRATINATO | FRITTATA AI PORRI | PRIMO SALE | BOCCONCINI DI TACCHINO | PLATESSA① GRATINATA |
| **contorno** | **contorno** | **contorno** | **contorno** | **contorno** |
| FAGIOLINI① ALL'OLIO | CAROTE IN INSALATA | BROCCOLI AGLIO E OLIO | PURÈ | INSALATA |
| PANE | PANE INTEGRALE | PANE | PANE INTEGRALE | PANE |
| **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** | **frutta/dessert** |
| FRUTTA | FRUTTA | TORTA DEL COMPLEMESE | FRUTTA | FRUTTA |

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

① prodotto surgelato

Per allergeni consultare il prospetto allegato

Per individuare la settimana di riferimento, consultare il prospetto allegato

# TABELLA ALLERGENI - MENU SCUOLA PRIMARIA

Anno scolastico 2026-2027

In vigore dal 02/11/2026

## 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 PRIMARIA

Anno scolastico 2026-2027

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

| PERIODO | SETTIMANA DEL MENÙ | NOTE |
|---|---|---|
| **SETTEMBRE** | | |
| 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 🕯️🕯️🕯️ | 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