



MENÚ ESTIVO settembre-ottobre-aprile-maggio-giugno
SCUOLE PRIMARIE
IL SENTIERO



02/09/2026

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI* DI PATATE FILETTO di PESCE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA al POMODORO e BASILICO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA AL PESTO*** INSALATONA MISTA (verdure, tonno, formaggio) FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RISOTTO allo PARMIGIANA ROTOLO DI FRITTATA/FARINATA DI CECI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA ALL'ITALIANA (mozzarella/pomodoro) MACINATA DI CARNE AL FORNO/HAMBURGER VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RISOTTO ALLO ZAFFERANO SCALOPPINE DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	SPATZLY/GNOCCHI alla ROMANA POLPETTE VEGETARIANE CON LEGUMI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RAVIOLI RICOTTA e SPINACI ½ MOZZARELLA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO alle VERDURE FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA CON VERDURE DI STAGIONE FRITTATA/UOVO SODO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	VERDURE MISTE PASTA AL RAGU' FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA allo ZAFFERANO FILETTO di PESCE al LIMONE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VERDURA LASAGNE VERDI ALLE VERDURE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	POLENTA/PURE' BOCCONCINI di POLLO AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RISOTTO ALLE ZUCCHINE ARROSTO al FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA in BIANCO* CROCCHETTE DI VERDURE E LEGUMI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RISO BIANCO*/POMODORO FILETTO DI PESCE DORATO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	VELLUTATA di VERDURE con ORZO/PASTA in BIANCO* FILETTO di PESCE VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA alle ZUCCHINE STRACCETTI di POLLO al FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale

(*) condire con **olio extra vergine di oliva** (***) **PESTO**= confezionato, senza aglio in vetro

PASTA/PANE: a rotazione sarà servita integrale.

PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura.

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire con olio extra vergine di oliva.

NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù.

FRUTTA: può essere distribuita a metà mattina o a pasto – di tanto in tanto somministrare MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA o FRUTTA COTTA o FRUTTINO di FRUTTA 100%.

TORTA della cuoca: (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele, torta di carote, crostata di frutta o con marmellata) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni.

YOGURT: 1 volta al mese.

Utilizzo di solo **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato e di **SALE IODATO**



MENÙ INVERNALE novembre-dicembre-gennaio-febbraio-marzo-aprile
SCUOLE PRIMARIE
IL SENTIERO



02/09/2026

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI* DI PATATE FILETTO DI PESCE DORATO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA AL POMODORO E BASILICO INSALATA DI LEGUMI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA E LEGUMI/PASTA AL TONNO** INSALATONA MISTA (verdure, formaggio) FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RISOTTO ALLO ZAFFERANO ROTOLO DI FRITTATA/ UOVO SODO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASSATO DI VERDURA/CAROTE SOVRACCOSCIA DI POLLO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RISOTTO ALLO ZUCCA SCALOPPINE DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	SPATZLY/GNOCCHI ALLA ROMANA FRITTATA AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI ½ MOZZARELLA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO ALLE ZUCCHINE FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA CON VERDURE DI STAGIONE FRITTATA/ FARINATA DI CECI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA AL PESTO** POLPETTE VEGETARIANE CON LEGUMI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA AL POMODORO STRACCETTI DI POLLO AL FORNO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VERDURE MISTE LASAGNE /PASTA PASTICCIATA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	POLENTA/PURE' BOCCONCINI di POLLO AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ARROSTO AL FORNO VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	VERDURE MISTE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA IN BIANCO* CROCCHETTE DI VERDURE E LEGUMI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	RISO BIANCO*/POMODORO FILETTO/POLPETTE DI PESCE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	VELLUTATA di VERDURE CON PASTA FILETTO DI PESCE VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale	PASTA ALLE ZUCCHINE FILETTO di PESCE al LIMONE VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE a basso contenuto di sale

(*) condire con **olio extra vergine di oliva** (**) **TONNO** al naturale, confezionato preferibilmente in vetro (***) **PESTO**= confezionato, senza aglio in vetro

PASTA/PANE: a rotazione sarà servita integrale.

PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura.

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire con olio extra vergine di oliva.

NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù.

FRUTTA: può essere distribuita a metà mattina o a pasto – di tanto in tanto somministrare MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA o FRUTTA COTTA o FRUTTINO 100% di FRUTTA.

TORTA della cuoca: (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele, torta di carote, crostata di frutta o con marmellata) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni.

YOGURT: 1 volta al mese.

Utilizzo di solo **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato e di **SALE IODATO**