

SCUOLA DELL'INFANZIA MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Minestrone di legumi e cereali Pollo arrosto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Uovo sodo / alla coque Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Polenta al sugo Bastoncini di pesce al forno ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Petto di tacchino arrosto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Pesce al forno Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta al sugo Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di ricotta Coscia di tacchino al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo Pesce spada al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli al sugo Brasato agli aromi Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto con carciofi Salmone arrosto Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo Merluzzo al forno Verdure fresche Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Pollo al limone Patate Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Polpette al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Manzo alla pizzaioia Patate al forno Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta ai broccoli Fettina ai ferri Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Platessa al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Merluzzo al vapore Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Formaggio fresco Verdure cotte Pane Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI

28/10/26



SCUOLA DELL'INFANZIA MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Riso allo zafferano Fettina ai ferri Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle verdure Bastoncini di pesce al forno* Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Polpette di pollo Patate al forno Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle zucchine Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Coscia di pollo al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Polpette di pollo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Manzo alla pizzaioia Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Bastoncini di pesce al forno* Verdure crude Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al sugo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Mozzarella Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio fresco Verdure cotte Frutta di stagione
Venerdì	Pasta alle verdure Bastoncini di pesce al forno* Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Manzo alla pizzaioia Patate Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

* NON PREIMPANATI

08/10/26



SCUOLA DELL'INFANZIA MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Minestrone di legumi e cereali Pollo arrosto Patate al forno Pane * Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Uovo sodo / alla coque Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Polenta al sugo Bastoncini di pesce al forno ** Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Minestrone di verdure Petto di tacchino arrosto Patate al forno Pane * Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno * Pesce al forno Verdure cotte Pane * Frutta di stagione
Martedì	Pasta al sugo * Frittatina Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Ravioli di ricotta * Coscia di tacchino al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pizza margherita * Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo * Pesce spada al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Ravioli al sugo * Brasato agli aromi Verdure cotte Pane * Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto con carciofi Salmone arrosto Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pasta al sugo * Merluzzo al forno Verdure fresche Pane * Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Pollo al limone Patate Pane * Frutta di stagione	Risotto con carciofi Polpette al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Manzo alla pizzaiola Patate al forno Pane * Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita * Prosciutto cotto * Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pasta alle zucchine * Omelette Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Lasagne al forno * Formaggio fresco Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Omelette Verdure crude Pane * Frutta di stagione
Venerdì	Pasta ai broccoli * Fettina ai ferri Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Minestrone di verdure Platessa al forno Patate al forno Pane * Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno * Merluzzo al vapore Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Frittatina Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Risotto con carciofi Formaggio fresco Verdure cotte Pane * Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

* SENZA GLUTINE

♦ NON PREIMPANATI



SCUOLA DELL'INFANZIA MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Riso allo zafferano * Fettina ai ferri Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pasta al sugo * Platessa al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pasta alle verdure * Bastoncini di pesce al forno ♦ Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Riso agli spinaci Merluzzo al vapore Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Polpette di pollo Patate al forno Pane * Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle zucchine * Merluzzo al vapore Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Lasagne al forno * Formaggio fresco Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pizza margherita * Prosciutto cotto * Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Coscia di pollo al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane * Frutta di stagione
Mercoledì	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane * Frutta di stagione	Riso alle verdure Polpette di pollo Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane * Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Manzo alla pizzaiola Patate al forno Pane * Frutta di stagione	Pasta alle zucchine * Formaggio fresco Verdure crude Pane * Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita * Prosciutto cotto * Verdure crude Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo al vapore Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al sugo Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Mozzarella Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Pizza margherita * Prosciutto cotto * Verdure cotte Frutta di stagione
Venerdì	Pasta alle verdure * Bastoncini di pesce al forno ** Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Manzo alla pizzaiola Patate Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Formaggio fresco Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano * Frittatina Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Riso agli spinaci Platessa al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

* SENZA GLUTINE

♦ NON PREIMPANATI

08/10/26



SCUOLA DELL'INFANZIA - DIETA SPECIALE - MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANO

MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Minestrone di legumi e cereali Burger vegetale Patate al forno Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Uovo sodo / alla coque Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Polenta al sugo Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Tofu Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Burger vegetale Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta al sugo Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di ricotta Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio fresco Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Tofu Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto con carciofi Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo Mozzarella Verdure fresche Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Burger vegetale Patate Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Seitan Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Polpette di legumi Patate al forno Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Formaggio Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Tofu Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta ai broccoli Seitan Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Polpette di legumi Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Seitan Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Formaggio fresco Verdure cotte Pane Frutta di stagione

08/10/26

Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI



SCUOLA DELL'INFANZIA - DIETA SPECIALE - MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANO

PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Riso allo zafferano Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo Seitan Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle verdure Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Tofu Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Polpette di legumi Patate al forno Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle zucchine Tofu Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Seitan Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Polpette di legumi Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Burger vegetale Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Formaggio Verdure crude Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Burger vegetale Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Mozzarella Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Burger vegetale Verdure cotte Frutta di stagione
Venerdì	Pasta alle verdure Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Uovo sodo / alla coque Patate Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Tofu Verdure crude Pane Frutta di stagione

28/10/26

Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI



SCUOLA DELL'INFANZIA - DIETA SPECIALE – INTOLLERANZA AL LATTOSIO

MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Minestrone di legumi e cereali Pollo arrosto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Uovo sodo / alla coque Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Polenta al sugo Bastoncini di pesce al forno ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Petto di tacchino arrosto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Salmone arrosto Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta al sugo * Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di verdure Coscia di tacchino al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo * Pesce spada al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Brasato agli aromi Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto con carciofi Salmone arrosto Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo Merluzzo al forno Verdure fresche Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Pollo al limone Patate Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Polpette al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Bastoncini di pesce al forno ♦ Patate al forno Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta ai broccoli Fettina ai ferri Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Platessa al vapore Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Merluzzo al vapore Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Platessa al forno Verdure cotte Pane Frutta di stagione

* senza formaggio

♦ NON PREIMPANATI

Ricettario con allergeni allegato

28/10/26



7/31

SCUOLA DELL'INFANZIA - DIETA SPECIALE – INTOLLERANZA AL LATTOSIO

MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Riso allo zafferano Fettina ai ferri Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo * Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle verdure Bastoncini di pesce al forno ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Polpette di pollo Patate al forno Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle zucchine Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno * Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Coscia di pollo al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Polpette di pollo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Manzo alla pizzaioia Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Bastoncini di pesce ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta in bianco Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al sugo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Bastoncini di pesce ♦ Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione
Venerdì	Pasta alle verdure Bastoncini di pesce al forno ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Manzo alla pizzaioia Patate Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Merluzzo al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta in bianco Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione

* senza formaggio

Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI



SCUOLA DELL'INFANZIA - DIETA SPECIALE – ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE

MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Minestrone di legumi e cereali Pollo arrosto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Uovo sodo / alla coque Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Polenta al sugo Bastoncini di pesce al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Petto di tacchino arrosto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Salmone arrosto Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta al sugo * Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di verdure Coscia di tacchino al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo * Pesce spada al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Pollo agli aromi Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto con carciofi Salmone arrosto Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo Merluzzo al forno Verdure fresche Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Pollo al limone Patate Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Polpetta al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Tacchino ai ferri Patate al forno Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpetta al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta ai broccoli Petto di pollo ai ferri Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Platessa al vapore Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Merluzzo al vapore Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Platessa al forno Verdure cotte Pane Frutta di stagione

* senza carne di manzo, vitello e formaggi
Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI

08/10/26



SCUOLA DELL'INFANZIA - DIETA SPECIALE – ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE

MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Riso allo zafferano Pollo ai ferri Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo * Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle verdure Bastoncini di pesce al forno ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Polpette di pollo Patate al forno Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle zucchine Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno * Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Coscia di pollo al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Polpette di pollo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Tacchino alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Bastoncini di pesce ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta in bianco Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette di pollo al sugo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Bastoncini di pesce ♦ Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione
Venerdì	Pasta alle verdure Bastoncini di pesce al forno ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Tacchino alla pizzaiola Patate Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Merluzzo al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta in bianco Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione

* senza carne di manzo, vitello e formaggi
Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI

08/10/26



SCUOLA DELL'INFANZIA - DIETA SPECIALE – ETICO-RELIGIOSA

MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Minestrone di legumi e cereali Mozzarella Patate al forno Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Uovo sodo / alla coque Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Polenta al sugo Bastoncini di pesce al forno ♦ Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Burger vegetale Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Salmone arrosto Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta al sugo Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di ricotta Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Burger vegetale Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo Pesce spada al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Polpette di legumi Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto con carciofi Salmone arrosto Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo Merluzzo al forno Verdure fresche Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Mozzarella Patate Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Burger vegetale Patate al forno Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Burger vegetale Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta ai broccoli Platessa al forno Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Platessa al vapore Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Merluzzo al vapore Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Formaggio fresco Verdure cotte Pane Frutta di stagione

* senza carne

Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI



08/10/26

SCUOLA DELL'INFANZIA - DIETA SPECIALE – ETICO-RELIGIOSA

MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Lunedì	Riso allo zafferano Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle verdure Bastoncini di pesce al forno* Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Polpette di legumi Patate al forno Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle zucchine Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Burger vegetale Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Polpette di legumi Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Omelette Patate al forno Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Burger vegetale Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Polpette di legumi Verdure crude Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette di legumi Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Mozzarella Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Burger vegetale Verdure cotte Frutta di stagione
Venerdì	Pasta alle verdure Bastoncini di pesce al forno* Verdure crude Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi e cereali Burger vegetale Patate Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso agli spinaci Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione

* senza carne

Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta al sugo Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di ricotta Coscia di tacchino al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo Pesce spada al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Brasato agli aromi Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta alle zucchine Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Coscia di pollo al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al sugo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Mozzarella Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Uovo Verdure cotte Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta al sugo * Frittatina Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Ravioli di ricotta * Coscia di tacchino al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pizza margherita * Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo * Pesce spada al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Brasato agli aromi Verdure cotte Pane * Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita * Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pasta alle zucchine * Omelette Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Lasagne al forno * Formaggio fresco Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Omelette Verdure crude Pane * Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

* SENZA GLUTINE

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta alle zucchini * Merluzzo al vapore Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Lasagne al forno * Formaggio fresco Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Pizza margherita * Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Coscia di pollo al forno Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane * Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita * Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano * Merluzzo al vapore Verdure crude Pane * Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al sugo Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Malloreddus al sugo * Mozzarella Verdure cotte Pane * Frutta di stagione	Pizza margherita * Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

* SENZA GLUTINE

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DIETA SPECIALE - MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANO
MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta al sugo Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di ricotta Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio fresco Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Tofu Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Formaggio Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Tofu Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DIETA SPECIALE - MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANO
PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta alle zucchine Tofu Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Tofu Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Formaggio Verdure crude Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Burger vegetale Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Mozzarella Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Burger vegetale Verdure cotte Frutta di stagione

Ricettario con allergeni allegato

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DIETA SPECIALE – INTOLLERANZA AL LATTOGIO
MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta al sugo * Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di verdure * Coscia di tacchino al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo * Pesce spada al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Brasato agli aromi Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno * Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione

* senza formaggio

Ricettario con allergeni allegato

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DIETA SPECIALE – INTOLLERANZA AL LATTOGIO
MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta alle zucchine Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno * Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Coscia di pollo al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta in bianco Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al sugo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Bastoncini di pesce ♦ Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Uovo Verdure cotte Frutta di stagione

* senza formaggio

♦ Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DIETA SPECIALE – ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE
MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta al sugo * Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di verdure Coscia di tacchino al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo * Pesce spada al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Pollo agli aromi Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchini Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Platessa al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanese * Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione

* Il menù non prevede latte e derivati, carne di manzo, vitello e formaggi
 Ricettario con allergeni allegato

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DIETA SPECIALE – ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE
MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta alle zucchini Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno * Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo * Coscia di pollo al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza alla marinara Prosciutto cotto Verdure crude Frutta di stagione	Pasta in bianco Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette di pollo al sugo Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Bastoncini di pesce* Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza alla marinara Uovo Verdure cotte Frutta di stagione

* Il menù non prevede latte e derivati, carne di manzo, vitello e formaggi
 Ricettario con allergeni allegato

♦ NON PREIMPANATI

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DIETA SPECIALE – ETICO-RELIGIOSA

MENU' AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta al sugo Frittatina Verdure crude Pane Frutta di stagione	Ravioli di ricotta Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Burger vegetale Verdure crude Frutta di stagione	Pasta al sugo pesce spada al forno Verdure crude Pane Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Polpette di legumi Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Burger vegetale Verdure cotte Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Malloreddus alla campidanesa Omelette Verdure crude Pane Frutta di stagione

* Il menù non prevede carne
Ricettario con allergeni allegato

08/10/26



SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DIETA SPECIALE – ETICO-RELIGIOSA
MENU' PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/27

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
Martedì	Pasta alle zucchini Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Formaggio fresco Verdure crude Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Burger vegetale Verdure cotte Frutta di stagione	Culurgiones al sugo Polpette di legumi Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso alle verdure Omelette Verdure cotte Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pizza margherita Polpette di legumi Verdure crude Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo al vapore Verdure crude Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Polpette di legumi Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Malloreddus al sugo Mozzarella Verdure cotte Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Burger vegetale Verdure cotte Frutta di stagione

* Il menù non prevede carne
 Ricettario con allergeni allegato

08/10/26



Elenco alimenti e grammature:

	INFANZIA	SECONDARIA
	Grammi / alunno	Grammi / alunno
PRIMI		
Pasta di semola / fregola	50-60 g	80-100 g
Riso	50-60 g	80-100 g
Orzo perlato	50-60 g	80-100 g
Farro	50-60 g	80-100 g
Pastina o altri cereali per brodo	25-30 g	40-50 g
Ravioli di ricotta / culurgiones	60-80 g	90-110 g
Pizza margherita / marinara	150 g	200 g
Legumi (secchi, escluse FAVE)	25-30 g	35-40 g
SECONDI		
Carne (pollo, tacchino)	50-60 g	70-80 g
Polpette (pollo, tacchino)	50-60 g	70-80 g
Pesce (merluzzo, platessa, nasello)	60-70 g	100-150 g
Seitan	50-60 g	70-80 g
Tofu	50-60 g	70-80 g
Mozzarella di vacca	40-50 g	80 g
Ricottina di vacca	40-50 g	80 g
Formaggio a media stagionatura	40 g	60 g
Formaggio ad alta stagionatura	30 g	50 g
Uova	60 g	60 g
Prosciutto / bresaola	25-30 g	35-40 g
PIATTO UNICO		
Lasagne al forno	125-160 g	190-220 g
CONTORNI		
Verdure e ortaggi freschi di stagione	100 g	200-250 g
Verdure cotte	100 g	200-250 g
Verdure a foglia cruda	40 g	60 g
Patate	100-120	180-200 g
CONDIMENTI		
Parmigiano reggiano	6-7 g	8-9 g
Olio extravergine d'oliva (quantità totale a pasto)	12-15 g	18-20 g
Aromi: basilico, cipolla, prezzemolo, etc	q.b.	q.b.
FRUTTA		
Frutta di stagione	150 g	200 g
PANE		
Pane fresco di produzione locale	40 g	60 g

Le grammature sono da intendersi a crudo al netto degli scarti

08/10/28



Ricette e porzioni (grammi/alunno)

PRIMI

PASTA – FREGOLA AL SUGO	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Pasta-fregola	40-50 g	80-100 g	GLUTINE
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	
Verdure di stagione	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	
Parmigiano reggiano *	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI
* escludere nei menù speciali dove previsto			

PASTA OLIO E PARMIGIANO	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Pasta-fregola	40-50 g	80-100 g	GLUTINE
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	
Parmigiano reggiano *	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI
* escludere nei menù speciali dove previsto			

PASTA ALLE VERDURE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Pasta-fregola	50-60 g	80-100 g	GLUTINE
Verdure di stagione (Zucchine / Spinaci / , etc)	50 g	70 g	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	
Parmigiano reggiano *	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI
* escludere nei menù speciali dove previsto			

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Malloreddus	40-50 g	80-100 g	GLUTINE
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	
Macinato di manzo *	q.b.	q.b.	
Verdure di stagione	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	
Pecorino *	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI
* escludere nei menù speciali dove previsto			

08/10/26

CULURGIONES / RAVIOLI	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Culurgiones / ravioli di ricotta / ravioli di verdure	60-80 g	90-110 g	GLUTINE LATTE E DERIVATI
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	
Macinato di manzo	15 g	20 g	
Verdure di stagione	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	
Pecorino	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI

LASAGNE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Lasagne all'uovo	50-60 g	80-100 g	GLUTINE UOVA E DERIVATI
Besciamella *	q.b.	q.b.	LATTE E DERIVATI
Carne macinata di manzo *	15 g	20 g	
Passato di pomodoro	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	
Parmigiano reggiano *	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI
* escludere nei menù speciali dove previsto			

PIZZA MARGHERITA	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Farina comune o integrale	90-100 g	140-160 g	GLUTINE
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	
Mozzarella *	40-50 g	80 g	LATTE E DERIVATI
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	

PIZZA MARINARA	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Farina comune o integrale	90-100 g	140-160 g	GLUTINE
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Riso	50-60 g	80-100 g	
Pomodori pelati	50 g	80 g	
Cipolla	q.b.	q.b.	
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Parmigiano reggiano *	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI
Zafferano	q.b.	q.b.	
* escludere nei menù speciali dove previsto			

RISOTTO ALLE VERDURE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Riso	50-60 g	80-100 g	
Verdure di stagione (Zucchine /Spinaci/etc)	50 g	70 g	
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	
Parmigiano reggiano *	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI
* escludere nei menù speciali dove previsto			

MINISTRONE DI LEGUMI E CEREALI	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Brodo vegetale	150 g	200 g	
Pasta, orzo, farro	25-30 g	40-50 g	GLUTINE
Legumi secchi	25-30 g	35-40 g	
Verdure (cipolla, sedano, carota, etc)	50 g	70 g	SEDANO
Parmigiano reggiano *	4-5 g	6-7 g	LATTE E DERIVATI
Olio extravergine d'oliva	6-7 g	8-9 g	
* escludere nei menù speciali dove previsto			

POLENTA AL SUGO	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Polenta	40-50 g	80-100 g	
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	
Verdure di stagione	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4-5 g	6-7 g	
Parmigiano reggiano *	6-7 g	8-9 g	LATTE E DERIVATI
* escludere nei menù speciali dove previsto			

SECONDI

FETTINA / BRASATO	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Pollo, tacchino, manzo, vitello, maiale	50-60 g	70-80 g	
Aromi e sale	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	4 g	6 g	

08/10/16



CARNE ALLA PIZZAIOLA	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Pollo, tacchino, manzo, vitello, maiale	50-60 g	70-80 g	
Pomodori maturi	q.b.	q.b.	
Aromi e sale	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	4 g	6 g	

FILETTI DI PESCE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Platessa, nasello, merluzzo, salmone, pesce spada	60-70 g	100-150 g	PESCE
Aromi e sale	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	4 g	6 g	

BASTONCINI DI PESCE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Platessa, nasello, merluzzo	60-70 g	100-150 g	PESCE
Aromi e sale	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	4 g	6 g	

POLPETTE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Carne magra macinata di pollo, tacchino, manzo, vitello, maiale	50-60 g	70-80 g	
Uovo	q.b.	q.b.	
Pan grattato	q.b.	q.b.	GLUTINE
Aromi e sale	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	4 g	6 g	

POLPETTE DI LEGUMI	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Legumi secchi	25-30 g	35-40 g	
Uovo	q.b.	q.b.	
Pan grattato	q.b.	q.b.	GLUTINE
Aromi e sale	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	4 g	6 g	

BURGER VEGETALE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Legumi secchi	25-30 g	35-40 g	
Uovo	q.b.	q.b.	
Pan grattato	q.b.	q.b.	GLUTINE
Aromi e sale	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	4 g	6 g	

FRITTATA CON VERDURE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Uovo	60 g	60 g	UOVO
Verdure di stagione (bietole, spinaci, etc)	50 g	70 g	

OMELETTE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Uovo	60 g	60 g	UOVO
Latte	q.b.	q.b.	LATTE E DERIVATI
Parmigiano reggiano	4-5 g	6-7 g	

UOVA	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Uovo sodo / alla coque	60 g	60 g	UOVO

FORMAGGIO tipico locale	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Mozzarella di vacca	40-50 g	80 g	LATTE E DERIVATI
Fresco dolce	40-50 g	80 g	
Ricotta	40-50 g	80 g	

PROSCIUTTO COTTO	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Prosciutto cotto senza polifosfati	25-30 g	35-40 g	

SEITAN	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Seitan	50-60 g	70-80 g	GLUTINE

TOFU	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Tofu	50-60 g	70-80 g	GLUTINE

CONTORNI

VERDURE FRESCHE CRUDE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Carote / Pomodori / Finocchi etc	100 g	200-250 g	
Verdure a foglia cruda	40 g	60 g	
Olio extra vergine d'oliva	4 g	6 g	

VERDURE COTTE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Bietole, spinaci, fagiolini, carote, etc...	100 g	200-250 g	
Patate	100-120	180-200 g	
Olio extra vergine d'oliva	4 g	6 g	

08/10/26



PATATE ARROSTO O BOLLITE	INFANZIA	SECONDARIA	Allergeni
Patate	100-120	180-200 g	
Olio extra vergine d'oliva	4 g	6 g	

08/10/26

