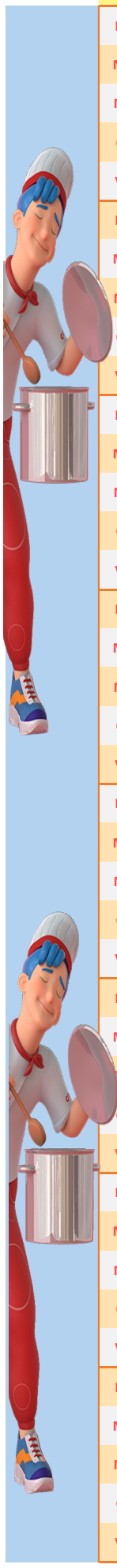
Primaria Comune di Fontevivo

Menù A - Anno Scolastico 2025/2026

camst ristorazione Scolastica



Giorni				Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
LUN		15-set		Pasta al pesto rosso	Bocconcini di mozzarella	Fagiolini all'olio
MAR		16-set		Pasta al pomodoro	Crocchette di lenticchie e verdure	Carote julienne
MER		17-set	1	Pasta/pasta integrale all'olio	Scaloppine di pollo al limone	Zucchine trifolate
GIO		18-set		Pasta al sugo di verdure	Tortino di trota iridea	Pomodori/Finocchi julienne
VEN		19-set		Vellutata di verdure con riso	Polpette di carne	Insalata e pomodori/ erbette all'olio e limone
LUN		22-set		Pasta al ragù di carne	Farinata/sformato di ceci	Insalata verde/erbette all'olio
MAR		23-set		Crema di carote con pasta	Frittata al forno	Verdure miste in insalata (crudità di verdure)
MER		24-set	2	Riso allo zafferano	Polpette di orata	Fagiolini all'olio
GIO		25-set		Pasta/ pasta integrale all'olio	Straccetti di tacchino agli aromi	Zucchine trifolate
VEN		26-set		Pasta al pomodoro e basilico	Erbazzone	Insalata/ carote julienne
LUN		29-set		Pizza margherita (p.u.)		Insalatona/Passato
MAR		30-set		Pasta al sugo di verdure	Burger di trota	Carote julienne
MER		1-ott	3	Pasta al pomodoro e basilico	Lenticchie in umido	Zucchine trifolate
GIO		2-ott		Riso all'olio extr. Vergine	Frittata al forno alle verdure	crudità di verdure/broccoli all'olio
VEN		3-ott		Crema di verdure con pasta	Pollo arrosto	Fagiolini all'olio
LUN		6-ott		Pasta alla mediterranea	Frittata al forno	Carote julienne
MAR		7-ott		Passato di verdure e legumi con pastina	Hamburger di pollo	Patate arrosto
MER		8-ott	4	Pasta olio extr. Oliva	Polpette di orata	Pomodori/finocchi
GIO		9-ott		Pasta al ragù di carne bianca	Legumi in umido	Carote cotte all'olio extr.oliva
VEN		10-ott		Riso alla zucca	Tortino di trota iridea	crudità di verdure/broccoli all'olio
LUN		13-ott		Riso alle verdure	Formaggio tenero	Verdure miste in insalata (crudità di verdure)/fagiolini all'olio
MAR		14-ott		Gnocchi/chicche di patate al pomodoro e basilico	Crocchette di lenticchie e verdure	Insalata e carote julienne/finocchi julienne
MER		15-ott	5	Pasta/pasta integrale olio e parmigiano	Scaloppine di pollo al limone	Zucchine trifolate
GIO		16-ott		Pasta alla mediterranea	Polpette di orata	Pomodori/Finocchi julienne
VEN		17-ott		Minestrone di verdure e legumi con farro	Lonza di maiale alle mele	Patate arrosto
LUN		20-ott		Pasta al ragù di carne	Farinata/sformato di ceci	Insalata verde/erbette all'olio
MAR		21-ott		Brodo vegetale con pastina	Frittata al forno	crudità di verdure
MER		22-ott	6	Riso allo zafferano	Burger di trota	Fagiolini all'olio
GIO		23-ott		Passato di verdura con orzo	Straccetti di tacchino agli aromi	Zucchine trifolate
VEN		24-ott		Pasta al pomodoro e basilico	Tortino di verdure e legumi	Insalata /carote julienne
LUN	1-set	27-ott		Vellutata di verdure con crostini	Hamburger di bovino	Pomodori/Finocchi juienne
MAR	2-set	28-ott		Pasta al sugo di verdure	Fishcake di trota iridea	Carote julienne
MER	3-set	29-ott	7	Pasta al pomodoro e basilico	Lenticchie in umido	Fagiolini all'olio
GIO	4-set	30-ott		Riso all'olio extr. Vergine	Stracchino	crudità di verdure/broccoli all'olio
VEN	5-set	31-ott		Crema di verdura con pastina	Pollo arrosto	Patate al forno/purè
LUN	8-set	3-nov		Pasta al sugo di noci/ all'olio e parmigiano	Frittata al forno	Carote julienne
MAR	9-set	4-nov		Pizza margherita (p.u.)	-	Insalatona/Passato
MER	10-set	5-nov	8	Pasta al pomodoro	Polpette di orata	Pomodori / Finocchi
GIO	11-set	6-nov		Pasta al ragù di carne bianca	Legumi in umido	Carote cotte all'olio
VEN	12-set	7-nov		Crema di zucca con riso	Prosciutto cotto	Broccoli al vapore

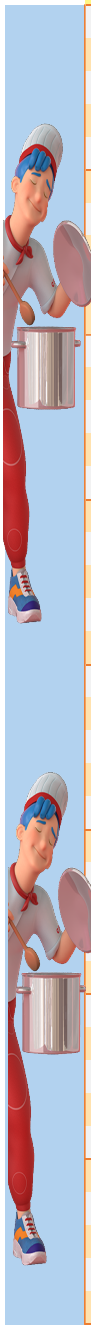
A completamento del pasto sarà fornito Pane/Pane integrale

Prodotti di origine biologica ogni qualvolta presenti in menù: Derivati dei Cereali, Carne, Latte e derivati, Uova, Frutta, Verdure/Ortaggi, Legumi e Cereali, Polpa/Passata di Pomodoro, Gnocchi di Patate, Olio EVO di provenienza nazionale, Aceto di vino, Erbe Aromatiche, Olive in salamoia.
Prosciutto crudo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Asiago DOP, Taleggio DOP, Frutta fresca DOP/IGP, Banane del commercio equo e solidale.

Primaria Comune di Fontevivo

Menù B - Anno Scolastico 2025/2026

camst ristorazione Scolastica



Giorni				Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
LUN	10-nov	Festa		Pasta alla mediterranea	Hamburger di bovino in salsa rossa	Cavolfiori al forno
MAR	11-nov	Festa		Pasta al pomodoro	Polpette di orata	Verdure miste in insalata
MER	12-nov	7-gen	1	Pastina in brodo vegetale	Erbazzone	Finocchi julienne
GIO	13-nov	8-gen		Riso all'olio	Legumi alla contadina	Carote trifolate
VEN	14-nov	9-gen		Minestrone di verdure con pastina	Cotoletta di tacchino al forno	Insalata/verdure miste cotte
LUN	17-nov	12-gen		Riso all'olio extr.	Lenticchie in umido	Carote all'olio extr.
MAR	18-nov	13-gen		Polenta (c/olio e parmigiano)	Spezzatino di pollo	Verdure miste cotte
MER	19-nov	14-gen	2	Pasta/pasta integrale al pomodoro	Tortino di trota iridea	Finocchi julienne
GIO	20-nov	15-gen		Passato di verdure e legumi con farro	Asiago	Insalata mista/erbette all'olio
VEN	21-nov	16-gen		Pasta ai piselli	Polpette di orata	Carote julienne
LUN	24-nov	19-gen		Crema di verdure con pastina	Prosciutto cotto	Finocchi Julienne
MAR	25-nov	20-gen		Pizza margherita (p.u.)	-	Insalatona/Passato
MER	26-nov	21-gen	3	Vellutata di verdure invernali con crostini	Frittata al forno con verdure	Broccoli all'olio
GIO	27-nov	22-gen		Gnocchi/ chicche di patate al pomodoro e basilico	Fishcake di trota iridea	Carote julienne
VEN	28-nov	23-gen		Pasta/pasta integrale all'olio extr. Oliva	Polpette/burger di legumi	Spinaci burro e parmigiano
LUN	1-dic	26-gen		Brodo vegetale con pastina	Frittata al forno	Bietole all'olio
MAR	2-dic	27-gen		Pasta al ragù di carne bianca	Crocchette di lenticchie e verdure	Carote julienne
MER	3-dic	28-gen	4	Riso all'olio extr.oliva	Polpette di orata	Insalata/finocchi julienne
GIO	4-dic	29-gen		Vellutata di zucca con crostini	Spezzatino di bovino	Verdure miste cotte
VEN	5-dic	30-gen		Pasta alla maggiordomo	Burger di trota iridea	Verdure miste in insalata
LUN	Festa	2-feb		Pasta al sugo di noci/ all'olio e parmigiano	Hamburger di pollo	Broccoli al forno
MAR	9-dic	3-feb		Pasta al pomdoro	Polpette di orata	Verdure miste in insalata/spinaci all'olio
MER	10-dic	4-feb	5	Pastina in brodo vegetale	Torta di patate	Finocchi julienne
GIO	11-dic	5-feb		Riso ai formaggi	Legumi alla contadina	Carote trifolate
VEN	12-dic	6-feb		Minestrone di verdure con pastina	Cotoletta di tacchino al forno	Insalata/verdure miste cotte
LUN	15-dic	9-feb		Riso all'olio extr.oliva	Lenticchie in umido	Carote all'olio extr.
MAR	16-dic	10-feb		Polenta (c/olio e parmigiano)	Spezzatino di pollo	Verdure miste cotte
MER	17-dic	11-feb	6	Pasta/pasta integrale al pomodoro	Fishcake di trota iridea	Finocchi julienne
GIO	18-dic	12-feb		Pizza margherita (p.u.)	-	Insalatona/Passato
VEN	19-dic	13-feb		Pasta con piselli	Prosciutto cotto	Carote julienne
LUN	22-dic	16-feb		Crema di verdure con crostini	Formaggio tenero	Finocchi julienne
MAR	23-dic	17-feb		Riso alla zucca	Pollo al forno	Verdure miste in insalata/finocchi gratinati
MER	Festa	18-feb	7	Passato di verdure con cereali antichi	Frittata alle verdure	Patate arrosto
GIO	Festa	19-feb		Pasta al pomodoro	Tortino di trota	Carote julienne
VEN	Festa	20-feb		Pasta/pasta integrale all'olio extr.	Polpette/burger di legumi	Spinaci burro e parmigiano
LUN	Festa	23-feb		Pasta al pomodoro	Frittata al forno	Finocchi julienne
MAR	Festa	24-feb		Pasta al ragù di carne bianca	Crocchette di lenticchie e verdure	Carote julienne
MER	Festa	25-feb	8	Riso al sugo invernale	Polpette di orata	Insalata/finocchi julienne
GIO	Festa	26-feb		Vellutata di zucca con crostini	Spezzatino di bovino	Verdure miste cotte
VEN	Festa	27-feb		Pasta all'olio e parmigiano	Burger di trota iridea	Erbette all'olio

A completamento del pasto sarà fornito Pane/Pane integrale

Prodotti di origine biologica ogni qualvolta presenti in menù: Derivati dei Cereali, Carne, Latte e derivati, Uova, Frutta, Verdure/Ortaggi, Legumi e Cereali, Polpa/Passata di Pomodoro, Gnocchi di Patate, Olio EVO di provenienza nazionale, Aceto di vino, Erbe Aromatiche, Olive in salamoia.
Prosciutto crudo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Asiago DOP, Taleggio DOP, Frutta fresca DOP/IGP, Banane del commercio equo e solidale.