



MENU' INVERNALE PIEVE EMANUELE ANNO SCOLASTICO 25/26

IN VIGORE DAL 20/10/25 AL 24/04/26

Dal 20/10/2025 al 24/10/2025	Dal 27/10/2025 al 31/10/2025	Dal 03/11/2025 al 07/11/2025	Dal 10/11/2025 al 14/11/2025
Dal 17/11/2025 al 21/11/2025	Dal 24/11/2025 al 28/11/2025	Dal 01/12/2025 al 05/12/2025	Dal 08/12/2025 al 12/12/2025
Dal 15/12/2025 al 19/12/2025	Dal 22/12/2025 al 26/12/2025	Dal 05/01/2026 al 09/01/2026	Dal 12/01/2026 al 16/01/2026
Dal 19/01/2026 al 23/01/2026	Dal 26/01/2026 al 30/01/2026	Dal 02/02/2026 al 06/02/2026	Dal 09/02/2026 al 13/02/2026
Dal 16/02/2026 al 20/02/2026	Dal 23/02/2026 al 27/02/2026	Dal 02/03/2026 al 06/03/2026	Dal 09/03/2026 al 13/03/2026
Dal 16/03/2026 al 20/03/2026	Dal 23/03/2026 al 27/03/2026	Dal 30/03/2026 al 03/04/2026	Dal 06/04/2026 al 10/04/2026
Dal 13/04/2026 al 17/04/2026	Dal 20/04/2026 al 24/04/2026		

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Minestra di lenticchie [^] e ditaloni (1,7,10,11,13) Formaggio spalmabile (7) Carote a rondelle** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7,10) Frittata di zucchine (3,7) Piselli brasati** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta al salmone (1,4,6,7,10,11) Frittata di patate (3,7) Finocchi crudi Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia (1,3,7) Farinata di ceci** (1,4,6,7,10) Spinaci al forno ** Pane (1,6,10) Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pesto (1,6,7,8,10) Filetto di pesce** arcobaleno (4) Broccoli al forno** Pane integrale (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7,9,10) Cannellini [^] brasati Insalata verde Pane integrale (1,6,10) Budino vaniglia/cioccolato ^o (7)	Pizza margherita (1,6,7,10) Tonno all'olio ½ porzione (4) Carote a rondelle** Pane integrale (1,6,10) Frutta di stagione	Passato di verdure** con orzo (1,6,7,10,11,13) Lonza alla pizzaiola Purè (7) Pane integrale (1,6,10) Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto alla milanese (1,7,9) Uova strapazzate (3,7) Fagiolini al forno** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Passato di verdure** con orzo (1,6,7,10,11,13) Arrosti di tacchino (primaria)/ Bocc. di tacchino (infanzia) Purè (7) Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta al pesto (1,6,7,8,10) Polpette di ceci [^] al sugo Fagiolini al forno** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta con zucchine (1,7,10) Uova strapazzate (3,7) Carote julienne Pane (1,6,10) Frutta di stagione
Giovedì	Crema di zucca con crostini (1,6,7,10,11,13) Hamburger di manzo Insalata di stagione Pane (1,6,10) Barretta di cioccolato al latte (6,7,8)	Pizza margherita (1,6,7,10) Mozzarella ½ porzione (7) Fagiolini al forno** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Risotto con crema di piselli** (1,7,9) Coscia di pollo (primaria)/ Bocc. di pollo (infanzia) Carote julienne Pane (1,6,10) Barretta di cioccolato fondente (6,7,8)	<i>Piatto unico:</i> Polenta con bruscit e piselli** Pane (1,6,10) Frutta di stagione
Venerdì	Pasta integrale alla sorrentina (1,7,9,10) Medaglioni di patate e formaggio (7) Erbette al forno** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (1,7,9) Filetto di pesce al forno** (1,4) Erbette al forno** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini (1,6,7,10,11,13) Formaggio spalmabile (7) Zucchine al forno** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Risotto radicchio e taleggio (1,7,9) Filetto di pesce al forno** (1,4) Insalata e mais** Pane (1,6,10) Frutta di stagione

*utilizzo di sale iodato

*utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva biologico come condimento

*utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale (1,7% farina)

*prodotti biologici presenti in menù: *pasta di semola, riso, orzo e farro, polenta, legumi secchi, verdure gelo e fresche, frutta, uovo pastorizzato, pollo, olio extra vergine d'oliva.*

^oil prodotto verrà servito a rotazione

*grammature in linea con il documento ATS "Mangiar Sano a scuola"

*utilizzo di acqua di rete

**prodotto all'origine surgelato

*offerta di almeno 3 varietà di frutta nella settimana (*la somministrazione potrebbe subire variazioni dovute alla maturazione e la stagionalità*)

[^]può contenere tracce di glutine. Relativamente al consumo di tale prodotto da parte degli utenti affetti da celiachia, si rimanda all'informativa aziendale allegata.

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce e derivati, 5 arachidi e derivati, 6 soia e derivati, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio e derivati, 9 sedano e derivati, 10 senape e derivati, 11 sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupino e derivati, 14 molluschi e derivati.