



MENU' ESTIVO SETTEMBRE 2024 SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,7,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù di carne (1,7,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (1,7,4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre-6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO – dieta PER CELIACI

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata senza glutine (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto senza glutine (6,7,8) Filetto di platessa* gratinato senza glutine (4) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano senza glutine (7) Bocconcini di tacchino al forno (9) Zucchine al forno Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta senza glutine)	Pasta senza glutine al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (9, 7) Spinaci * Pane senza glutine e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci senza glutine olio evo e salvia (7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) senza glutine Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Riso al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa panata* senza glutine (4) Biete* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta agli aromi senza glutine (7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta senza glutine al ragù di carne (9) Fagiolini in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata senza glutine (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta senza glutine (7,9) Polpettine di merluzzo* senza glutine (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta al pesto senza glutine (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane senza glutine e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocchie,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' ESTIVO – dieta NO LATTOSIO

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, mais, pomodorini, formaggio no lattosio carotine lesse) (6,9) no lattosio Frittata no lattosio (1,3) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto no lattosio (1,6,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,9) Piselli in umido* no lattosio (6,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Ravioli no lattosio olio evo e salvia (1,9) Tocchetti di grana padano no lattosio Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio no lattosio, mais, pomodori, carotine lesse) no lattosio (1,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt no lattosio)	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Platessa* panata no lattosio (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi no lattosio (1) Frittata no lattosio (1,3) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù di carne (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana no lattosio (9) Frittata no lattosio (1,3) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro no lattosio (1,9) Polpettine di merluzzo* (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto no lattosio (1,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,noccioline,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' ESTIVO – dieta NO CARNE

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Fagioli in umido Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,7,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fagioli (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù vegetale con legumi (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciolate,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' ESTIVO – dieta NO PESCE

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Asiago (7) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Lenticchie al pomodoro (9) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù di carne (1,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Fagioli in insalata Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
INIZIO MENU' AUTUNNALE				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocchie,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' ESTIVO SETTEMBRE 2024 SEZIONE PRIMAVERA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (formaggio, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta in crema di verdure e piselli (1,7,9) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù di carne (1,7,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (1,7,4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
Inizio menù autunnale				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO – dieta PER CELIACI SEZIONE PRIMAVERA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (formaggio, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata senza glutine (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto senza glutine (6,7,8) Filetto di platessa* gratinato senza glutine (4) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano senza glutine (7) Bocconcini di tacchino al forno (9) Zucchine al forno Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (6,7,12) Pomodori con carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta senza glutine)	Pasta senza glutine in crema di verdure e piselli (1,7,9) Fagiolini * Pane senza glutine e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)		MENU ETNICO		
Pasta pomodoro e basilico senza glutine (7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) senza glutine Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Riso al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa panata* senza glutine (4) Finocchi Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta agli aromi senza glutine (7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta senza glutine al ragù di carne (9) Fagiolini in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata senza glutine (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta senza glutine (7,9) Polpettine di merluzzo* senza glutine (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (7,6,12) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta al pesto senza glutine (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane senza glutine e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
Inizio menù autunnale				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

MENU' DI CARNEVALE 27 FEBBRAIO

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

LA PASTA DI ARLECCHINO - *fusilli tricolore all'olio evo bio* (allergeni: glutine, soia, senape)
(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)

**TRANCETTO DI SALMONE CON CORIANDOLI
DI VERDURE** (allergeni: pesce)

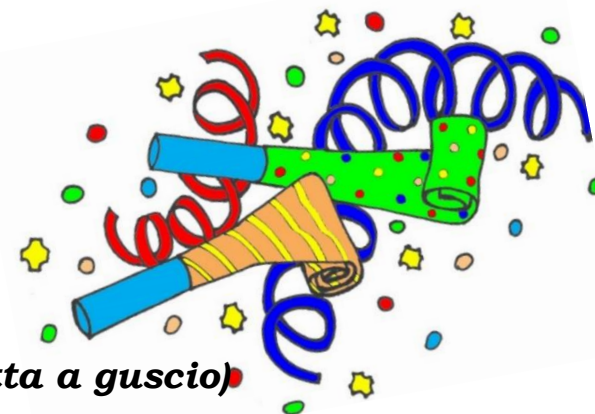
(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio/rollè vegetariano per no carne)

CAROTE FILANTI - *julienne*

CHIACCHIERE

(allergeni: glutine, arachidi, soia, latte, senape, lupino, frutta a guscio)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)



MENU' DI PASQUA 16 APRILE 2025

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA



GNOCCHI ALLA ROMANA GRATINATI *(allergeni: glutine, latte)*

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)

ARROSTO DI LONZA AROMATICO AL ROSMARINO *(allergeni: sedano)*

(gluten free per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio/tortino ricotta e spinaci per no carne)

PATATE AL FORNO

COLOMBA PASQUALE

(allergeni: glutine, uovo, arachidi, soia, latte, senape, lupino, frutta a guscio)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)





MENU' ESTIVO 2025

SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di pollo al forno (1) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure con piselli* (1) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di carne (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Bocconcini di pollo al curry (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025- per **CELIACI** SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al pesto (7,8) Filetto platessa*gratinato (4,6,10,13) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine olio evo e grana padano (7) Bocconcini di pollo al forno Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza senza glutine margherita (6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al ragù di verdure con piselli Spinaci * Pane senza glutine e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci senza glutine olio evo e salvia (3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta senza glutine (zucchine pomodori, carotine lesse) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta senza glutine agli aromi (7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza senza glutine margherita (6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine pomodoro e ricotta (7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al ragù di carne (7,9) Zucchine Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al pesto (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta senza glutine olio evo e grana padano (7) Frittata (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine agli aromi (7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta senza glutine al ragù di verdure (verdure frullate) (7,9) Bocconcini di pollo al curry (7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione	Gnocchi senza glutine pomodoro e basilico (7) Filetto di merluzzo* gratinato (4,6,10,13) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025- per **INTOLLERANTI AL LATTOSIO** SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1,7) Bocconcini di pollo al forno (1) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,7,10,13) Mozzarella no lattosio (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure con piselli* (1) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci no lattosio (1,3,6,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese Mozzarella no lattosio (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1) Frittata (3) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita no lattosio (1,6,7,10,13) Mozzarella no lattosio Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana no lattosio (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di carne (1,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1,7) Frittata (3) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,9) Bocconcini di pollo al curry Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano no lattosio (7,12) Caprese con mozzarella no lattosio Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025- per dieta **NO CARNE** SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Lenticchie in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure con piselli* (1) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fagioli (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale con legumi (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Polpettine di fagioli (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocchie,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025- per dieta **VEGETARIANA** SCUOLE INFANZIA E 1° e 2° PRIMARIA RANICA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Fagioli cannellini alla pizzaiola Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Lenticchie in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure con piselli* (1) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Lenticchie al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fagioli (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Piselli in umido Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale con legumi (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Polpettine di fagioli (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Lenticchie in umido Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025
SCUOLE INFANZIA E 3°, 4°, 5° PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di pollo al forno (1) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (1) Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di carne (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Bocconcini di pollo al curry (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025- per CELIACI
SCUOLE INFANZIA E 3°, 4°, 5° PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al pesto (7,8) Filetto platessa*gratinato (4,6,10,13) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine olio evo e grana padano (7) Bocconcini di pollo al forno Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza senza glutine margherita (6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al ragù di verdure Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane senza glutine e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci senza glutine olio evo e salvia (3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta senza glutine (zucchine pomodori, carotine lesse) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta senza glutine agli aromi (7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza senza glutine margherita (6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine pomodoro e ricotta (7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al ragù di carne (7,9) Zucchine Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine al pesto (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta senza glutine olio evo e grana padano (7) Frittata (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine agli aromi (7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta senza glutine al ragù di verdure (verdure frullate) (7,9) Bocconcini di pollo al curry (7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione	Gnocchi senza glutine pomodoro e basilico (7) Filetto di merluzzo* gratinato (4,6,10,13) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025- per **INTOLLERANTI AL LATTOSIO**

SCUOLE INFANZIA E 3°, 4°, 5° PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1,7) Bocconcini di pollo al forno (1) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,7,10,13) Mozzarella no lattosio (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (1) Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci no lattosio (1,3,6,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese Mozzarella no lattosio (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1) Frittata (3) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita no lattosio (1,6,7,10,13) Mozzarella no lattosio Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana no lattosio (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di carne (1,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1,7) Frittata (3) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,9) Bocconcini di pollo al curry Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano no lattosio (7,12) Caprese con mozzarella no lattosio Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025- per dieta **NO CARNE**
SCUOLE INFANZIA E 3°, 4°, 5° PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Lenticchie in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (1) Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Merluzzo* al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fagioli (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Platessa* al limone (4) Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale con legumi (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Polpettine di fagioli (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Filetto di merluzzo* gratinato (1,4,6,10,13) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO 2025- per dieta **VEGETARIANA**
SCUOLE INFANZIA E 3°, 4°, 5° PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (14-16 aprile/19-23 maggio/16-20 giugno)				
Insalata di riso (zucchine, pomodorini, carotine lesse) Frittata (3,7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Fagioli cannellini alla pizzaiola Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Lenticchie in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Zucchine al forno Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (1) Piselli alla pizzaiola Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (28 aprile-2 maggio/26-30 maggio/23-27 giugno)		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,3,6,7,10,13) Lenticchie al pomodoro (4) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (zucchine pomodori, carotine lesse) (1) Hummus di ceci Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini*, carote, zucchine) e fagioli (1) Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7) Asiago (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (3,7) Pomodori e carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (5-9 maggio / 2-6 giugno/30 giugno)				
Pizza margherita (1,6,7,10,13) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Frittata alle verdure (carote e zucchine) (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Piselli in umido Fagiolini* in insalata Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale con legumi (1,7,9) Zucchine Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (12-16 maggio/ 9-13 giugno)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (3,7) Pomodori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Fagioli cannellini in umido Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (1,7,9) Polpettine di fagioli (7,1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Caprese Zucchine trifolate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico (1,7) Lenticchie in umido Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,mandorle) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese