

Cucina: SELF "IL SOLE" MENU' SCUOLE PRIMARIE ARIOSTO – MARCO POLO – DE AMICIS COMUNE DI RUBIERA A.S. 2025-2026

Menù Autunno-Inverno data inizio 13-10-2025 (5° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 09-03-2026

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Risotto barbabietola e stracchino Sformato di zucca Insalata mista con ceci Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto vegetariano Sformato di zucchine	Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcini alla paprika Cavolo cappuccio e carote Pan de Re frutta Variante stagionale: Pomodori (in stagione)	Pinzimonio di verdura Tortelloni di ricotta e spinaci* burro e salvia (piatto unico) Dolce: Cioccolatina Frutta Variante stagionale: Dolce: Gelato	Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP ½ razione Carote trifolate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Bocconcini di pollo* alla pizzaiola Patate al forno	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Fagiolini* lessati Pan de Re Frutta Variante stagionale: Da maggio: Insalata di riso PF Contorno crudo
Seconda settimana				
Pasta olio extravergine e Parmigiano DOP Torta salata di spinaci Carote a filetto Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta alle melanzane (sugo rosso) Pomodori (in stagione) /carote	Crema di porri e fagioli con riso Lombo di suino agli aromi Contorno cotto – Gallette Frutta *GIORNATA GLUTEN FREE* Variante stagionale: Crema di carote e fagioli con riso Lombo di suino alle verdure Pomodori (in stagione) – insalata	Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re Frutta Variante stagionale: Da aprile: Arrosto di tacchino PF mezza razione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo* alla salvia Purea di patate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Hamburger di vitellone Patate e piselli	Pasta alla pizzaiola Fish Burger* Insalata mista con ceci Pan de Re Frutta Variante stagionale: Tagliatelle al pomodoro e basilico
Terza settimana				
Pasta rossa alle olive Erbazzone* Carote a filetto Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta alle melanzane (sugo rosso) Pomodori (in stagione) /carote	Crema di legumi misti con pastina Scaloppina di pollo agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Frutta Variante stagionale: Crema di ceci con pastina Scaloppina di pollo agli aromi	Pasta al pesto di broccoli Crocchette di pesce* al forno Insalata mista – Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Misticanza con zucchine crude	Pastina in brodo vegetale Polpettine di vitellone con piselli (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta Variante stagionale: Hamburger di vitellone Patate e piselli	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce* al forno Carote e insalata Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto carote e zucchine Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Pasta al ragù vegetale Formaggio Caciotta Spinaci* alla parmigiana – Pan de Re Frutta Variante stagionale: Formaggio Mozzarella Contorno crudo	Crema di verdura e legumi con pastina Cotoletta di pollo* al forno Purea di patate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Carote e zucchine crude a julienne	Risotto con piselli* Crocchette di verdura (con legumi) Contorno crudo misto – Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto alla parmigiana	Pinzimonio di verdura Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta al ragù di lenticchie Cotoletta di pesce al forno Carote a filetto Frutta Variante stagionale: Pasta alla Mediterranea	Crema di patate con pastina Hamburger di pesce Carote all'olio Pan de Re Frutta Variante stagionale: Crema di zucchine con pastina Patate arrosto
Quinta settimana				
Pasta alla zucca Polpette di verdura e legumi Contorno crudo di stagione Pan de re Frutta Variante stagionale Pasta al pesto di zucchine Pataburger Pomodori (in stagione)	Passato di verdura e legumi con riso Hamburger di pollo Purea di patate Pan de re Frutta Variante stagionale Patate arrosto	Antipasto di verdura cruda Pu: Pizza margherita Yogurt Pan de re Frutta Variante stagionale	Pastina in brodo vegetale Arrosto alle erbe Piselli all'olio Pan de re Frutta Variante stagionale	Pasta al ragù di lenticchie Cotoletta di pesce al forno Carote a filetto Frutta Variante stagionale Pasta alla Mediterranea

**** 2 VOLTE AL MESE PREVISTO PANE INTEGRALE ****

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere

A.S. 2025-2026

