

## Comune di Muggia

## Scuola primaria

## Menù Primavera-Estate a.s. 2025/2026

Rev. 26/03/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Gnocchi di patate al ragù di bovino (piatto unico)	Crema di verdura di stagione con orzo Scaloppina di pollo al forno	Riso alle zucchine Uova sode	Crema di fagioli cannellini con pasta Stracchino	Pasta all'olio e grana Polpette di merluzzo al forno*	08/04/26	10/04/26
	Verdura di stagione	Patate prezzemolate	Fagiolini trifolati*	Verdura cotta di stagione all'olio	Verdura cruda di stagione	01/06/26	05/06/26
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
2° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico)	Crema di carote con cous-cous	Pasta al ragù di bovino (piatto unico)	Minestra di piselli con riso*	13/04/26	17/04/26
	Pizza margherita	Verdura cruda di stagione	Bocconcini di pollo al forno	Biete all'olio*	Filetto di platessa gratinato*	08/06/26	09/06/26
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Patate al forno	Pane comune	Verdura cotta prezzemolata/cruda di stagione		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
Frutta fresca di stagione/Gelato*	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione			
3° SETT.	Pasta al pesto di rucola	Pastina in brodo vegetale	Farro al pomodoro	Crema di lenticchie con crostini	Riso al ragù di passera* (piatto unico)	20/04/26	24/04/26
	Latteria	Spezzatino di manzo in umido	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno	Verdura cotta gratinata/cruda di stagione		
	Verdura cruda di stagione	Purè di patate e Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Fagiolini all'olio*	Pane comune		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione			
4° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto	Lasagne al ragù di bovino* (piatto unico)	Crema di verdure con cous-cous	Riso al grana	27/04/26	01/05/26
	Pizza Margherita	Ceci in umido	Verdura cotta di stagione trifolata	Scaloppina di pollo al limone	Seppie al pomodoro*		
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Pane comune	Patate all'olio	Verdura cruda di stagione		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione			

Le pietanze intervallate dal simbolo / verranno proposte alternativamente durante la rotazione del menù ed in base alla stagionalità.



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Comune di Muggia

Scuola primaria

Menù Primavera-Estate a.s. 2025/2026

Rev. 26/03/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta al ragù di bovino (piatto unico)	Crema di verdura di stagione con orzo	Pasta al pomodoro fresco	Crema di fagioli cannellini con riso	Pasta al pesto di rucola	04/05/26	08/05/26
	Verdura cruda di stagione	Scaloppina di pollo al forno	Uova sode	Stracchino	Polpette di merluzzo in umido*		
	Pane comune	Purè di patate	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione gratinata	Fagiolini trifolati*		
	Frutta fresca di stagione	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
6° SETT.	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico)	Crema di zucchine con cous-cous	Pasta al pesto	Pasta al burro e grana	Minestra di piselli con riso*	11/05/26	15/05/26
	Verdura cruda di stagione	Bocconcini di pollo al forno	Mozzarella	Polpettone di bovino	Filetto di platessa gratinato*		
	Pane comune	Patate al forno	Verdura cruda di stagione	Biete all'olio*	Verdura cotta di stagione prezzemolata		
	Frutta fresca di stagione	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*		
7° SETT.	Lasagne alle verdure e Asiago (piatto unico)	Pastina in brodo vegetale	Risotto alle verdure	Crema di spinaci con crostini	Pasta al pomodoro	18/05/26	22/05/26
	Verdura cruda di stagione	Polpette di bovino in umido	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno	Bocconcini di merluzzo impanato*		
	Pane comune	Purè di patate e Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda di stagione		
	Frutta fresca di stagione	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
8° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Lasagne al ragù di lenticchie	Pasta al pesto	Crema di verdure con cous-cous	Riso al grana	25/05/26	29/05/26
	Pizza Margherita	(piatto unico)	Spezzatino di bovino in umido	Scaloppina di pollo al latte	Filetto di platessa al limone		
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione trifolata	Purè di patate	Verdura cruda di stagione		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*		

Le pietanze intervallate dal simbolo / verranno proposte alternativamente durante la rotazione del menù ed in base alla stagionalità.



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

