

Menu Scuole Comuni di VAIANO, VERNIO E CANTAGALLO

Autunno | Anno Scolastico 2025-2026 NIDO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	penne integrali al pomodoro	risotto alla parmigiana	vellutata di verdure con orzo	fusilli all'olio	farro al pesto di spinaci
	frittata al formaggio	burger di ceci	bocconcini di pollo alla salvia	merluzzo alla livornese	caciotta vaccina
	spinaci saltati	carote prezzemolate	patate sabbiose	fagiolini saltati	insalata verde a striscioline
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
2 SETTIMANA	farfalle al ragù di lenticchie	riso all'olio	penne rosè		risotto al limone
	bocconcini di parmigiano	platessa al limone	bocconcini di pollo alla salvia	lasagna al ragù	uova strapazzate al parmigiano
	carote saltate	piselli stufati	insalata verde a striscioline	finocchi gratinati	fagiolini all'olio
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
3 SETTIMANA	fusilli integrali al pomodoro	passato di verdure con farro	antipasto di verdure cotte	ravioli burro e salvia	conchiglie in brodo
	fesa di tacchino arrosto	bocconcini di maiale alla salvia	pizza margherita con prosciutto cotto	pecorino	platessa al limone
	erbette saltate	patate arrosto		carote saltate	patate lesse
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
4 SETTIMANA	chiocciole al burro	fusilli integrali al pesto di spinaci	penne al pomodoro	risotto alla zucca	vellutata di verdure con orzo
	involtini cotto e formaggio	polpette di merluzzo	hamburger di manzo	fagioli all'uccelletto	bocconcini di pollo agli agrumi
	carote saltate	insalata verde a striscioline	fagiolini all'olio	erbette saltate	piselli stufati
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.



Menu Scuole Comuni di VAIANO, VERNIO E CANTAGALLO

Autunno | Anno Scolastico 2025-2026 Infanzia e Primaria

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	penne integrali al pomodoro	risotto alla parmigiana	vellutata di verdure con orzo	Prim: spaghetti aglio e olio Inf: fusilli all'olio	farro al pesto di spinaci
	frittata al formaggio	burger di ceci	bocconcini di pollo alla salvia	merluzzo alla livornese	caciotta vaccina
	spinaci saltati	carote prezzemolate	patare sabbiose	fagiolini saltati	insalata verde
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
2 SETTIMANA	farfalle al ragù di lenticchie	riso all'olio	gnocchetti sardi rosè	antipasto di verdure crude	risotto al limone
	bocconcini di parmigiano	platessa al limone	coscia di pollo arrosto (fuselli arrosto per infanzia)	lasagna al ragù	uova strapazzate al parmigiano
	carote filangè	piselli stufati	insalata verde	finocchi gratinati	fagiolini all'olio
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
3 SETTIMANA	fusilli integrali al pomodoro	passato di verdure con farro	antipasto di verdure crude	ravioli burro e salvia	conchiglie in brodo
	fesa di tacchino arrosto	bocconcini di maiale alla salvia	pizza margherita con prosciutto cotto	pecorino	platessa al limone
	erbette saltate	patate arrosto		carote filangè	patate lesse
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
4 SETTIMANA	chiocciole al burro	fusilli integrali al pesto di spinaci	spaghetti al pomodoro	risotto alla zucca	vellutata di verdure con orzo
	involtini cotto e formaggio	polpette di merluzzo	hamburger di manzo	fagioli all'uccelletto	bocconcini di pollo agli agrumi
	carote filangè	insalata verde	fagiolini all'olio	erbette saltate	piselli stufati
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.



Menu Scuole Comuni di VAIANO, VERNIO E CANTAGALLO

Autunno | Anno Scolastico 2025-2026 Secondaria

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	penne integrali al pomodoro		penne olio e parmigiano		
	frittata al formaggio		bocconcini di pollo alla salvia		
	spinaci saltati		patare sabbiose		
	frutta di stagione		frutta di stagione		
	pane		pane		
2 SETTIMANA	farfalle al ragù di lenticchie		gnocchetti sardi rosè		
	bocconcini di parmigiano		coscia di pollo arrosto		
	carote filangè		insalata verde		
	frutta di stagione		frutta di stagione		
	pane		pane		
3 SETTIMANA	fusilli al pomodoro		antipasto di verdure crude		
	fesa di tacchino arrosto		pizza margherita con prosciutto cotto		
	erbette saltate				
	frutta di stagione		frutta di stagione		
	pane		pane		
4 SETTIMANA	chiocciole al burro		panino all'olio (grande)		
	involtini cotto e formaggio		hamburger di manzo con ketchup fatto in casa		
	carote filangè		patate arrosto		
	frutta di stagione		frutta di stagione		
	pane				

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

