

Menu Scuole Comuni di VAIANO, VERNIO E CANTAGALLO

Primavera Estate | Anno Scolastico 2025-2026 NIDO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 23-27 Marzo 20-23 Aprile 18-22 Maggio 15-19 Giugno	penne al pomodoro	riso al pomodoro	fusilli integrali al pesto	Pasta all'olio	sedani al ragù di pesce
	prosciutto cotto	merluzzo alla livornese	mozzarella	straccetti di pollo alla salvia	Frittata di zucchine
	Insalata verde	zucchine trifolate	pomodori e cetrioli	fagiolini al limone	carote e pomodori
	frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA 30Marzo-3Aprile 27Aprile-1Maggio 25-29 Maggio 22-26 Giugno	riso al pomodoro	fusilli al ragù di lenticchie		penne integrali alle zucchine	passato di verdure con orzo
	stracchino	frittata di zucchine	mezze maniche al ragù	burger di pesce	bocconcini di suino agli agrumi
	pomodori	erbette saltate	carote gratinate	pisellini al limone	purè
	frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA 7-10 Aprile 4-8 Maggio 1-5 Giugno 29-30 Giugno	sedani al pomodoro fresco	Riso alla crema di piselli	gnocchetti sardi (pomodoro e mozzarella)	vellutata di ceci con farro	lasagne al pesto
	Straccetti di frittata al formaggio	stracchino	filetto di platessa al limone	fesa di tacchino arrosto	ricotta
	Fagiolini all'olio	pomodori	zucchine trifolate	insalata verde	spinaci saltati
	frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA 13-17 Aprile 11-15 Maggio 8-12 Giugno	penne all'olio	Ravioli burro e salvia	vellutata di verdure con orzo	farro al pomodoro	farfalle alla pizzaiola
	merluzzo dorato	Burger di legumi	hamburger di manzo	uova strapazzate	bocconcini di pollo al latte
	erbette saltate	carote prezzemolate	patate arrosto	Zucchine all'olio	fagiolini all'olio
	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

Primavera Estate | Anno Scolastico 2025-2026 Infanzia e Primaria

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 23-27 Marzo 20-23 Aprile 18-22 Maggio 15-19 Giugno	tagliatelle al pomodoro	Riso freddo pomodoro e mozzarella	Fusilli integrali al pesto	pasta all'olio	sedani al ragù di pesce
	prosciutto cotto	merluzzo alla livornese	mozzarella	straccetti di pollo alla salvia	Frittata di zucchine
	Insalata verde	zucchine trifolate	pomodori e cetrioli	fagiolini al limone	carote filangè
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
2 SETTIMANA 30Marzo-3Aprile 27Aprile-1Maggio 25-29 Maggio 22-26 Giugno	riso al pomodoro	fusilli al ragù di lenticchie	antipasto di verdure crude	penne integrali alle zucchine	passato di verdure con orzo
	stracchino	frittata di zucchine	mezze maniche al ragù	burger di pesce	arista agli agrumi
	pomodori	erbette saltate	carote gratinate	Pisellini al limone	Purè di patate
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
3 SETTIMANA 7-10 Aprile 4-8 Maggio 1-5 Giugno 29-30 Giugno	sedani al pomodoro fresco	Riso alla crema di piselli	gnocchetti sardi (pomodoro e mozzarella)	vellutata di ceci con farro	lasagne al pesto
	Straccetti di frittata al formaggio	stracchino	filetto di platessa al limone	fesa di tacchino arrosto	ricotta
	Fagiolini all'olio	pomodori	Zucchine trifolate	insalata verde	spinaci saltati
	frutta di stagione	Frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	pane	pane	pane	pane	pane
4 SETTIMANA 13-17 Aprile 11-15 Maggio 8-12 Giugno	spaghetti aglio e olio	Ravioli burro e salvia	Passato di verdure con ditalini	farro freddo pomodoro e mozzarella	farfalle alla pizzaiola
	merluzzo dorato	Burger di legumi	hamburger di manzo	uova strapazzate	coscia di pollo arrosto (fuselli per infanzia)
	erbette saltate	Carote prezzemolate	patate arrosto	Zucchine trifolate	fagiolini all'olio
	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

Primavera Estate | Anno Scolastico 2025-2026 Secondaria

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 23-27 Marzo 20-23 Aprile 18-22 Maggio	tagliatelle al pomodoro		fusilli integrali al pesto		
	Prosciutto cotto		mozzarella		
	Insalata verde		pomodori e cetrioli		
	frutta di stagione		frutta di stagione		
	pane		pane		
2 SETTIMANA 30Marzo-3Aprile 27Aprile-1Maggio 25-29 Maggio	riso al pomodoro		antipasto di verdure crude		
	stracchino		Mezze maniche al ragù		
	pomodori		carote gratinate		
	frutta di stagione		frutta di stagione		
	pane		pane		
3 SETTIMANA 7-10 Aprile 4-8 Maggio 1-5 Giugno	Sedani al pomodoro fresco		Gnocchetti sardi (pomodoro e mozzarella)		
	Straccetti di frittata al formaggio		filetto di platessa al limone		
	Fagiolini all'olio		Zucchine trifolate		
	frutta di stagione		frutta di stagione		
	pane		pane		
4 SETTIMANA 13-17 Aprile 11-15 Maggio 8-12 Giugno	Spaghetti aglio e olio		Panino all'olio (grande)		
	merluzzo dorato		hamburger di manzo con ketchup fatto in casa		
	erbette saltate		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.

