

Menu scuole PRIVO DI CARNE SUINA A.S. 2026-2027

			giovedì 10 settembre 2026	venerdì 11 settembre 2026
			Pasta al pomodoro	Pasta al pesto di verdure
			Frittata	Formaggio
			Verdura cotta	Verdura cotta
			Verdura cruda	Verdura cruda
			Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 14 settembre 2026	martedì 15 settembre 2026	mercoledì 16 settembre 2026	giovedì 17 settembre 2026	venerdì 18 settembre 2026
Cous Cous tonno e verdure	Crema di zucchine	Pasta al pomodoro e basilico	Patate agli aromi	Pasta all'olio e grana
Piselli trifolati	Pizza margherita	Pesce gratinato	Bocconcini di carne avicola	Uova strapazzate
Verdura cotta		Verdura cotta	Fagiolini trifolati	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 21 settembre 2026	martedì 22 settembre 2026	mercoledì 23 settembre 2026	giovedì 24 settembre 2026	venerdì 25 settembre 2026
Pasta estiva con piselli e pomodori	Lasagne al ragù	Pasta all'olio e grana	Pasta al pesto estivo	Gnocchi alla romana fatti dalla cuoca
		Mozzarella caprese	Pesce al forno al limone	Fagioli in umido
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 28 settembre 2026	martedì 29 settembre 2026	mercoledì 30 settembre 2026		
Pasta alla mediterranea	Tre cereali al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine		
Uova strapazzate	Crocchette di tonno	Arrosto / fettina di carne avicola		
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta		
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda		
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

Da grande voglio fare il radicchio!

Proprio così: nel 1998 i semi di Radicchio Rosso di Treviso sono andati in orbita su uno Shuttle, per un progetto della NASA sugli effetti della microgravità





giovedì 1 ottobre 2026	venerdì 2 ottobre 2026
Canederli burro e salvia	Risotto allo zafferano
Lenticchie in umido	Strudel ricotta e spinaci
Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda mista
Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 5 ottobre 2026	venerdì 9 ottobre 2026
Pasta all'olio e grana	Patate al forno
Arrosto / fettina di carne avicola	Pollo al forno
Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda mista	Verdura cruda mista
Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 12 ottobre 2026	venerdì 16 ottobre 2026
Risotto alla crema di zucca	Pasta al pesto di verdure
Formaggio locale	Pesce al forno al limone
Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 19 ottobre 2026	venerdì 23 ottobre 2026
Pastina in brodo vegetale	Spatzle alla salvia
Scaloppina / fettina di carne avicola	Legumi in umido
Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 26 ottobre 2026	venerdì 30 ottobre 2026 ASPETTANDO HALLOWEEN!
Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro e ricotta
Rotolo di frittata	Polpette di ceci e olive
Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda mista	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione
martedì 6 ottobre 2026	martedì 13 ottobre 2026
Crema di verdure	Crema di legumi
Pizza margherita	
Verdura cotta	
Verdura cruda	
Frutta di stagione	
mercoledì 7 ottobre 2026	mercoledì 14 ottobre 2026
Pasta al pesto con basilico, fagiolini, patate	Pasta alla crema di zucchine
Bocconcini di pesce al forno	Bocconcini / fettina di carne avicola
Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione
giovedì 8 ottobre 2026	giovedì 15 ottobre 2026
Risotto allo zafferano	Gnocchi di patate fatti dalla cuoca al pomodoro
Frittata	Fagioli cannellini trifolati
Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione
giovedì 22 ottobre 2026	giovedì 29 ottobre 2026
Pizzoccheri	Pasta alla pizzaiola
Verdura cotta	Pollo al forno
Verdura cruda	Verdura cotta
Frutta di stagione	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

Che noia, che barba... bietola

Se siamo stanchi o debilitati, la rapa rossa (detta anche barbabietola) è ricostituente naturale, ricco di minerali, vitamine e oligoelementi.



lunedì 2 novembre 2026	martedì 3 novembre 2026	mercoledì 4 novembre 2026	giovedì 5 novembre 2026	venerdì 6 novembre 2026
VACANZA	Pasta al ragù di manzo	Crema di verdure	Risotto alla Parmigiana	Pasta all'olio e grana
	Lenticchie trifolate	Pizza Margherita	Bocconcini di pesce persico al forno	Polpette di maiale al sugo
	Verdura cotta		Verdura cotta	Verdura cotta
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 9 novembre 2026	martedì 10 novembre 2026	mercoledì 11 novembre 2026	giovedì 12 novembre 2026	venerdì 13 novembre 2026
Polenta	Pasta al pomodoro	Pasta al ragu di merluzzo	Gnocchi alla romana fatti dalla cuoca	Passatelli in brodo
Spezzatino di manzo	Frittata	Burger vegetale	Fagioli cannellini trifolati	Formaggio locale
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta		Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 16 novembre 2026	martedì 17 novembre 2026	mercoledì 18 novembre 2026	giovedì 19 novembre 2026	venerdì 20 novembre 2026
Pasta al pesto invernale	Tre cereali al pomodoro	Strangolapreti burro e salvia	Orzetto alla trentina	Pasta all'ortolana
Uova strapazzate	Schiacciata vegetariana	Formaggio	Pepite di carne avicola panate	Merluzzo agli aromi
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda mista	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 23 novembre 2026 GIORNATA SPECIALE DEL TERRITORIO	martedì 24 novembre 2026	mercoledì 25 novembre 2026	giovedì 26 novembre 2026	venerdì 27 novembre 2026
Pasta al forno goccia d'oro	Risotto ai porri	Pasta all'olio e grana	Pastina in brodo	Patate agli aromi
	Cotoletta di maiale	Strudel ricotta e spinaci	Bocconcini di pesce al forno	Pollo al forno
Verdura cotta	Patate al forno	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 30 novembre 2026				
Risotto allo zafferano				
Formaggio				
Verdura cotta				
Verdura cruda				
Frutta di stagione				

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

La carota non è arancione.

O meglio, non solo! Esistono infatti ben cinque tipologie di carote, con proprietà diverse: arancione, violacea, gialla, bianca e rossa.



	martedì 1 dicembre 2026	mercoledì 2 dicembre 2026	giovedì 3 dicembre 2026	venerdì 4 dicembre 2026
	Gnocchi di patate fatti dalla cuoca al ragù dell'aia	Pasta all'olio e grana	Crema di legumi	Pasta al pomodoro
		Hamburger di manzo	Pizza margherita	Crocchette di tonno
	Verdura cotta	Fagiolini stufati		Verdura cotta
	Verdura cruda mista	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 7 dicembre 2026	martedì 8 dicembre 2026	mercoledì 9 dicembre 2026	giovedì 10 dicembre 2026	venerdì 11 dicembre 2026 GIORNATA MONDIALE DELLA MONTAGNA
VACANZA	VACANZA	Gnocchi alla romana fatti dalla cuoca	Purè	Lasagne goccia d'oro
		Piselli trifolati	Polpettone di manzo al sugo	
		Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
		Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 14 dicembre 2026	martedì 15 dicembre 2026	mercoledì 16 dicembre 2026	giovedì 17 dicembre 2026	venerdì 18 dicembre 2026
Spatzle alla salvia	Farro al pomodoro	Patate agli aromi	Lasagne al ragù	Pasta al ragù di lenticchie
Lenticchie in umido	Pesce in crosta di patate	Cotoletta di carne avicola		Sofficetti al formaggio
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 21 dicembre 2026	martedì 22 dicembre 2026 ARRIVA IL NATALE!	mercoledì 23 dicembre 2026		
Pastina in brodo	Canederli burro e salvia	BUONE VACANZE!		
Straccetti di carne avicola	Fagioli in umido			
Verdura cotta	Verdura cotta			
Verdura cruda	Verdura cruda mista			
Frutta di stagione	Frutta di stagione			

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

这是国语 **Che cosa c'è scritto?**

Beh, che questo è il mandarino! Si chiama proprio come il piccolo frutto arancione, ma è una lingua parlata in Cina



lunedì 4 gennaio 2027	martedì 5 gennaio 2027	mercoledì 6 gennaio 2027	giovedì 7 gennaio 2027	venerdì 8 gennaio 2027
VACANZA	VACANZA	VACANZA	Pasta al pomodoro	Spatzle alla salvia
			Formaggio locale	Uova strapazzate
			Verdura cotta	Verdura cotta
			Verdura cruda mista	Verdura cruda
			Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 11 gennaio 2027	martedì 12 gennaio 2027	mercoledì 13 gennaio 2027	giovedì 14 gennaio 2027	venerdì 15 gennaio 2027
Gnocchi alla romana fatti dalla cuoca	Crema di carote	Pasta e fagioli "alla piacentina"	Risotto alla crema di zucca	Pasta all'olio e grana
Piselli in umido	Burger vegetale	Sofficetti al formaggio	Crocchette di tonno	Cotoletta di carne avicola
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 18 gennaio 2027	martedì 19 gennaio 2027	mercoledì 20 gennaio 2027	giovedì 21 gennaio 2027	venerdì 22 gennaio 2027
Crema di carote	Pasta al pomodoro	Canederli burro e salvia	Pasta al pesto invernale	Risotto alla parmigiana
Pizza margherita	Pesce gratinato	Fusi di pollo al forno	Uova strapazzate	Polpette di manzo al sugo
	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Verdura cruda	Frutta di stagione
lunedì 25 gennaio 2027	martedì 26 gennaio 2027	mercoledì 27 gennaio 2027	giovedì 28 gennaio 2027	venerdì 29 gennaio 2027
Pasta all'olio e grana	Purè	Pastina in brodo	Pasta al pesto di verdure	Gnocchi di patate fatti dalla cuoca al pomodoro
Arrosto / fettina di carne avicola	Bocconcini di carne avicola	Morbidele di trota	Strudel ricotta e spinaci	Fagioli cannellini trifolati
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda mista	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

Se son broccoli fioriranno!

Eh già, perché ciò che noi mangiamo di questo ortaggio ricco di vitamina C, ferro, fosforo e magnesio è l'infiorescenza della pianta non ancora matura.



Menu scuole PRIVO DI CARNE SUINA A.S. 2026-2027

lunedì 1 febbraio 2027	martedì 2 febbraio 2027	mercoledì 3 febbraio 2027	giovedì 4 febbraio 2027 ARRIVA IL CARNEVALE!	venerdì 5 febbraio 2027
Tre cereali al pomodoro	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù	Risotto alla Parmigiana	Canederli in brodo
Frittata all'ortolana	Crocchette di pesce		Scaloppina di carne avicola al limone	Piselli in umido
Verdura cotta	Fagiolini trifolati	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 8 febbraio 2027	martedì 9 febbraio 2027	mercoledì 10 febbraio 2027 GIORNATA INTERNAZIONALE DEI LEGUMI	giovedì 11 febbraio 2027	venerdì 12 febbraio 2027
VACANZA	VACANZA	Riso pescato al pomodoro	Polenta	Crema di verdure
		Uova strapazzate	Brasato di manzo	Pizza margherita
		Verdura cotta	Verdura cotta	
		Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 15 febbraio 2027	martedì 16 febbraio 2027	mercoledì 17 febbraio 2027	giovedì 18 febbraio 2027	venerdì 19 febbraio 2027
Riso in bianco con	Passatelli in brodo	Pasta alle verdure brasate	Pasta all'olio e grana	Pasta pomodoro e ricotta
Polpette di manzo al sugo	Formaggio	Straccetti di carne avicola	Frittata	Bocconcini di pesce al forno
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda mista	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 22 febbraio 2027	martedì 23 febbraio 2027	mercoledì 24 febbraio 2027	giovedì 25 febbraio 2027	venerdì 26 febbraio 2027
Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Lasagne goccia d'oro	Spatzle alla salvia	Pasta e fagioli "alla piacentina"
Sofficetti al formaggio	Pesce gratinato		Formaggio ricotta	Burger vegetale
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda mista
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

Potere della bietola vieni a me!

Eh già, perché ciò che noi mangiamo di questo ortaggio ricco di vitamina C, ferro, fosforo e magnesio è l'infiorescenza della pianta non ancora matura.



lunedì 1 marzo 2027	martedì 2 marzo 2027	mercoledì 3 marzo 2027	giovedì 4 marzo 2027	venerdì 5 marzo 2027
Polenta	Pasta al pesto invernale	Gnocchi vegetali al ragù dell'aia	Pastina in brodo	Tre cereali all'ortolana
Bocconcini / Fettina di carne avicola	Uova strapazzate		Strudel al formaggio	Pesce al forno al limone
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 8 marzo 2027	martedì 9 marzo 2027	mercoledì 10 marzo 2027	giovedì 11 marzo 2027	venerdì 12 marzo 2027
Pasta aurora	Tre cereali all'ortolana	Spatzle alla salvia	Patate agli aromi	Pasta al tonno
Burger vegetale	Arrosto / Fettina di carne avicola	Formaggio	Polpettone di carne avicola	Rotolo di frittata
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 15 marzo 2027	martedì 16 marzo 2027	mercoledì 17 marzo 2027	giovedì 18 marzo 2027	venerdì 19 marzo 2027
Risotto allo zafferano	Strangolapreti fatta dalla cuoca con burro e salvia	Pasta all'olio e grana	Pasta al ragù di manzo	Crema di carote
Scaloppina / fettina di carne avicola alla pizzaiola	Formaggio	Pepite di carne avicola panate	Burger vegetale	Nasello agli aromi
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 22 marzo 2027	martedì 23 marzo 2027	mercoledì 24 marzo 2027 ASPETTANDO LA PASQUA	giovedì 25 marzo 2027	venerdì 26 marzo 2027
Gnocchi alla romana fatti dalla cuoca	Pasta al pomodoro	Passatelli in brodo	VACANZA	VACANZA
Piselli in umido	Uova strapazzate	Formaggio		
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta		
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista		
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

Vèstiti a cipolla!

Lo ripetono spesso le mamme per non farci ammalare. Ma non sono le uniche ad apprezzare i suoi strati concentrici: gli antichi Egizi li consideravano simbolo di vita eterna.



Menu scuole PRIVO DI CARNE SUINA A.S. 2026-2027

lunedì 5 aprile 2027	martedì 6 aprile 2027	mercoledì 7 aprile 2027	giovedì 8 aprile 2027	venerdì 9 aprile 2027
Tre cereali al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Risotto allo zafferano	Strangolapreti fatta dalla cuoca con burro e salvia	Lasagne al ragù
Frittata	Scaloppina di carne avicola	Pesce gratinato	Formaggio locale	
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 12 aprile 2027	martedì 13 aprile 2027	mercoledì 14 aprile 2027	giovedì 15 aprile 2027	venerdì 16 aprile 2027
Spatzle alla salvia	Pasta alla pizzaiola	Crema di zucchini	Polenta	Risotto al pomodoro
Piselli trifolati	Pepite di ceci	Pizza margherita	Polpette di legumi al sugo	Schiacciata vegetariana
Verdure gratinate	Verdura cotta		Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 19 aprile 2027 GREEN FOOD WEEK	martedì 20 aprile 2027 GREEN FOOD WEEK	mercoledì 21 aprile 2027 GREEN FOOD WEEK	giovedì 22 aprile 2027 GIORNATA DELLA TERRA	venerdì 23 aprile 2027 GREEN FOOD WEEK
Cous Cous alle verdure	Gnocchi alla romana fatti dalla cuoca	Tre cereali al pomodoro	Pasta e fagioli alla piacentina	Strangolapreti fatta dalla cuoca con burro e salvia
Crocchette di ricotta	Formaggio	Bocconcini di pesce al forno	Burger vegetale	Lenticchie trifolate
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura Cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 26 aprile 2027	martedì 27 aprile 2027	mercoledì 28 aprile 2027	giovedì 29 aprile 2027	venerdì 30 aprile 2027
Pasta al pomodoro	Gnocchi vegetali al ragù di manzo	Risotto alla parmigiana	VACANZA	VACANZA
Mozzarella caprese		Rotolo di frittata		
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta		
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda		
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

Li vuoi quei kiwi?

Eh sì, perché ci sono due tipi di kiwi: uno è il frutto ricco di potassio che tutti conosciamo, l'altro un tenero volatile neozelandese.



Menu scuole PRIVO DI CARNE SUINA A.S. 2026-2027

lunedì 3 maggio 2027	martedì 4 maggio 2027	mercoledì 5 maggio 2027	giovedì 6 maggio 2027	venerdì 7 maggio 2027
Pasta alle verdure brasate	Spatzle bianchi alla salvia	Pasta al pomodoro	Crema di carote	Risotto alla crema di zucchine
Uova strapazzate	Fagiolini all'olio	Cotoletta di carne avicola	Pizza margherita	Filetto di trota agli aromi
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta		Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 10 maggio 2027	martedì 11 maggio 2027	mercoledì 12 maggio 2027	giovedì 13 maggio 2027	venerdì 14 maggio 2027 GIORNATA MONDIALE SENZA GLUTINE
Pasta al ragù dell'aia	Farro al pomodoro	Gnocchi alla romana fatti dalla cuoca	Pasta al pesto estivo	Patate agli aromi
Formaggio	Hamburger	Legumi in umido	Pesce al forno al limone	Bocconcini di carne avicola
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda mista
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 17 maggio 2027	martedì 18 maggio 2027	mercoledì 19 maggio 2027	giovedì 20 maggio 2027	venerdì 21 maggio 2027 GIORNATA DELLE CULTURE
Pasta al ragù	Lasagne goccia d'oro	Pasta al pesto di verdure	Pasta all'olio e grana	Crema di verdure
Piselli trifolati		Burger vegetale	Mozzarella caprese	Pizza margherita
Verdura Cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	
Verdura cruda	Verdura cruda mista	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	frutta di stagione
lunedì 24 maggio 2027	martedì 25 maggio 2027	mercoledì 26 maggio 2027	giovedì 27 maggio 2027	venerdì 28 maggio 2027
Pasta al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine	Patate al forno	Cous Cous alle verdure	Pasta al tonno
Arrosto / fettina di carne avicola	Uova strapazzate	Polpettone di carne avicola	Merluzzo agli aromi	Formaggio
Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 31 maggio 2027	* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine			
Gnocchi alla romana				
Piselli trifolati				
Verdura cotta				
Verdura cruda				
Frutta di stagione				



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

Eva dava l'uva ad Ava, Ava dava uova ad Eva, ora Eva è priva d'uva, mentre Ava è priva d'uova.

Prova a ripeterlo per tre volte di fila, e se non riesci mangia un uovo: aiuta a migliorare la memoria!



	martedì 1 giugno 2027	mercoledì 2 giugno 2027	giovedì 3 giugno 2027	venerdì 4 giugno 2027
	Pasta al pomodoro e ricotta	VACANZA	Pasta la pesto estivo	Risotto alla crema di zucchini
	Crocchette di pesce		Uova strapazzate	Pepite di carne avicola panate
	Verdura cotta		Verdura cotta	Verdura cotta
	Verdura cruda		Verdura cruda	Verdura cruda
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione
lunedì 7 giugno 2027	martedì 8 giugno 2027 ULTIMO GIORNO DI SCUOLA!	mercoledì 9 giugno2027		
Pizza farcita (verdure o tonno)	Pasta alla crema di grana trentino	BUONE VACANZE!		
---	Schiacciata vegetariana			
Verdura cotta	Verdura cotta			
Verdura cruda	Verdura cruda			
Frutta di stagione	Frutta di stagione			

* Il piatto potrebbe contenere ingredienti surgelati all'origine



Utilizza il Qr code per vedere gli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni! Rivolgiti al nostro personale per qualsiasi informazione aggiuntiva

È ora di spiegare la rava e la fava.

Ma anche i ceci, le lenticchie, i fagioli, i piselli, la soia, le cicerchie e i lupini! Perché i legumi sono tantissimi (questi sono solo i principali) e sono un'ottima alternativa alla carne.

