

**MENU' NO CARNE – PRIMAVERA  
ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

Dal 16/03 al 0805	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	16/03– 13/04	23/03 – 20/04	30/04 – 27/04	06/04 – 04/05
Pranzo	Risotto pisellini* e carote	Pasta al pesto	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro e basilico
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Frittata di patate*	Sformato di verdure	Asiago DOP
	Carote julienne	Spinaci* saltati	Fagiolini* al limone	Carote julienne
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
<b>MARTEDÌ</b>	17/03 – 14/04	24/03 - 21/04	31/04 – 28/04	07/04 – 05/05
Pranzo	Pasta al burro	Pizza margherita	Chicche al pomodoro	Pasta al burro
	Burger vegetale	Ricotta	Burger vegetale	Filetto di passera* gratinato
	Purè di patate	Insalata mista (doppia porzione)	Patate* sabbiose al forno	Pisellini* agli aromi
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	18/03 – 15/04	25/03 – 22/04	01/04 – 29/04	08/04 – 06/05
Pranzo	Pasta al tonno	Pastina in brodo vegetale	1/2 Lasagne al pomodoro	Risotto al pesto di zucchini
	Stracchino	Pepite di merluzzo* gratinate	Formaggio fresco spalmabile	Burger vegetale
	Verdure miste in insalata	Finocchi gratinati	Finocchi julienne	Patate arrosto
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	19/03 – 16/04	26/03 – 23/04	02/04 – 30/04	09/04 – 07/05
Pranzo	Vellutata di legumi con farro	Pasta rosè	Pasta all'olio	Vellutata di verdure con orzo
	Legumi agli aromi	Crocchette di ceci e ketchup fatto in casa	Bastoncini di merluzzo al forno*	Formaggio fresco spalmabile
	Zucchine* al forno	Pisellini* agli aromi	Mix di verdure al forno	Finocchi julienne
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
<b>VENERDÌ</b>	20/03 – 17/04	27/03 – 24/04	03/04 – 01/05	10/04 – 08/05
Pranzo	Ravioli al pomodoro e basilico	Risotto integrale al pomodoro e basilico	Crema di ceci con crostini integrali	Pasta al pomodoro
	Frittata al formaggio	Frittata al naturale	Formaggio fresco spalmabile	Sformato di carote
	Carote* trifolate	Mix di verdure al forno	Insalata mista con mais	Zucchine* gratinate
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

\* L'asterisco indica preparazioni contenenti materie prime surgelate/congelate

<b>Grammature:</b>	Pasta, riso, polenta, cereali 70 gr; Pasta, riso, cereali per primi in brodo 35 gr; Pasta all'uovo fresca 85 gr; Pasta all'uovo ripiena 100 gr; Pizza 85 gr;			
	Legumi freschi\surgelati 90 gr; Legumi secchi 30 gr;			
	Pesce come secondo 80 gr; Pesce come condimento nel primo piatto 40 gr;			
	Carne come secondo 80 gr; Carne come condimento nel primo piatto 40 gr; Carni trasformate 40 gr			
	Uova 50 gr (n.1)			
	Formaggio fresco 70 gr; Formaggio semi-stagionato 40 gr; Formaggio stagionato 30 gr;			
	Verdura cruda 50 gr; Verdura da cuocere 150 gr; Patate 150 gr;			
	Olio extravergine di oliva 10 gr; Formaggio grattugiato come condimento per primi piatti 1 cucchiaino;			
	Pane 50 gr; Frutta fresca 100 gr			

**MENU' NO CARNE – ESTATE  
ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

dal 11/05 al 31/07	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	11/05 - 08/06 - 06/07	18/05 - 15/06 - 13/07	25/05 - 22/06 - 20/07	01/06 - 29/06 - 27/07
Pranzo	Pasta al pesto e pomodorini	Risotto pomodoro e basilico	Pasta alla parmigiana	Gnocchi al pomodoro e basilico
	Mozzarella	Insalata di tonno e fagioli	Caciotta	Bastoncini di merluzzo* al forno
	Bastoncini di finocchi e carote	Carote julienne	Pomodori e mais	Fagiolini e carote al forno*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
<b>MARTEDÌ</b>	12/05 - 09/06 - 07/07	19/05 - 16/06 - 14/07	26/05 - 23/06 - 21/07	02/06 - 30/06 - 28/07
Pranzo	Risotto integrale alla parmigiana	Insalata di orzo con verdure, olive e mais	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Pasta al tonno e olive
	Filetto di passera* gratinato	Burger vegetale	Sformato di verdure	Stracchino
	Mix di verdure al forno	Pomodori all'insalata	Pisellini agli aromi*	Finocchi julienne
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	13/05 - 10/06 - 08/07	20/05 - 17/06 - 15/07	27/05 - 24/06 - 22/07	03/06 - 01/07 - 29/07
Pranzo	Cous cous di verdure	Pasta all'olio	Pizza margherita	Pastina in brodo vegetale
	Burger vegetale	Frittata al formaggio	Ricotta	Legumi agli aromi
	Patate* arrosto	Zucchine al forno	Bastoncini di finocchi e carote (doppia porzione)	Carote al forno
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	14/05 - 11/06 - 09/07	21/05 - 18/06 - 16/07	28/05 - 25/06 - 23/07	04/06 - 02/07 - 30/07
Pranzo	Pasta melanzane e ricotta	Pastina all'uovo in brodo	Vellutata di verdure con orzo	Insalata di riso
	Sformato di carote	Formaggio fresco spalmabile	Burger vegetale	Frittata di zucchine
	Fagiolini* al pomodoro	Insalata verde	Patate arrosto	Insalata mista con mais
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
<b>VENERDÌ</b>	15/05 - 12/06 - 10/07	22/05 - 19/06 - 17/07	29/05 - 26/06 - 24/07	05/06 - 03/07 - 31/07
Pranzo	Passato di legumi con farro	Pasta alle verdure (pomodoro, carote e zucchine)	Risotto alle zucchine	Ravioli burro e salvia
	Formaggio fresco spalmabile	Legumi agli aromi	Filetto di passera* gratinato al forno	Hamburger di ceci e formaggio
	Insalata verde con pomodori	Patate* lesse	Spinaci al limone*	Zucchine trifolate
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

\* L'asterisco indica preparazioni contenenti materie prime surgelate/congelate

<b>Grammature:</b>	Pasta, riso, polenta, cereali 70 gr; Pasta, riso, cereali per primi in brodo 35 gr; Pasta all'uovo fresca 85 gr; Pasta all'uovo ripiena 100 gr; Pizza 85 gr;			
	Legumi freschi\surgelati 90 gr; Legumi secchi 30 gr;			
	Pesce come secondo 80 gr; Pesce come condimento nel primo piatto 40 gr;			
	Carne come secondo 80 gr; Carne come condimento nel primo piatto 40 gr; Carni trasformate 40 gr			
	Uova 50 gr (n.1)			
	Formaggio fresco 70 gr; Formaggio semi-stagionato 40 gr; Formaggio stagionato 30 gr;			
	Verdura cruda 50 gr; Verdura da cuocere 150 gr; Patate 150 gr;			
	Olio extravergine di oliva 10 gr; Formaggio grattugiato come condimento per primi piatti 1 cucchiaino;			
	Pane 50 gr; Frutta fresca 100 gr			