



MENU' SENZA LATTOSIO – PRIMAVERA
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Dal 16/03 al 0805	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDÌ	16/03- 13/04	23/03 – 20/04	30/04 – 27/04	06/04 – 04/05
Pranzo	Risotto pisellini* e carote Bastoncini di merluzzo al forno* Carote julienne Pane	Pasta al pesto SL Frittata di patate* SL Spinaci* saltati Pane	Risotto ALL'OLIO Sformato di verdure Fagiolini* al limone Pane	Pasta al pomodoro e basilico LEGUMI AGLI AROMI Carote julienne Pane
MARTEDÌ	17/03 – 14/04	24/03 - 21/04	31/04 – 28/04	07/04 – 05/05
Pranzo	Pasta ALL'OLIO Hamburger di manzo alla pizzaiola Purè di patate SL Pane	Pizza ROSSA Prosciutto cotto AQ Insalata mista (doppia porzione) Pane	Chicche al pomodoro Scaloppina di pollo Patate* sabbiose al forno Pane	Pasta ALL'OLIO Filetto di passera* gratinato Pisellini* agli aromi Pane
MERCOLEDÌ	18/03 – 15/04	25/03 – 22/04	01/04 – 29/04	08/04 – 06/05
Pranzo	Pasta al tonno PROSCIUTTO COTTO Verdure miste in insalata Pane	Pastina in brodo vegetale Pepite di merluzzo* gratinate Finocchi gratinati SL Pane	1/2 Lasagne alla bolognese NO BESCIAPELLA PROSCIUTTO COTTO Finocchi julienne Pane	Risotto al pesto di zucchine SL Bocconcini di pollo dorati Patate arrosto Pane
GIOVEDÌ	19/03 – 16/04	26/03 – 23/04	02/04 – 30/04	09/04 – 07/05
Pranzo	Vellutata di legumi con farro Straccetti di pollo al limone Zucchine* al forno Pane (1)	Pasta AL POMODORO Crocchette di ceci e ketchup fatto in casa Pisellini* agli aromi Pane	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo al forno* Mix di verdure al forno Pane	Vellutata di verdure con orzo Fesa di tacchino Finocchi julienne Pane
VENERDÌ	20/03 – 17/04	27/03 – 24/04	03/04 – 01/05	10/04 – 08/05
Pranzo	PASTA al pomodoro e basilico Frittata al NATURALE Carote* trifolate Pane	Risotto integrale al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo agli aromi Mix di verdure al forno Pane	Crema di ceci con crostini integrali Arista al forno Insalata mista con mais Pane	Pasta al ragù Sformato di carote Zucchine* gratinate Pane

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

Grammature:
 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' SENZA LATTOSIO – ESTATE
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

dal 11/05 al 31/07	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDÌ	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 SL e pomodorini	Risotto pomodoro e basilico	Pasta alla parmigiana	Gnocchi al pomodoro e basilico
	PROSCIUTTO COTTO	Insalata di tonno e fagioli	LEGUMI AGLI AROMI	Bastoncini di merluzzo* al forno
	Bastoncini di finocchi e carote	Carote julienne	Pomodori e mais	Fagiolini e carote al forno*
	Pane	Pane	Pane	Pane
MARTEDÌ	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 ALL'OLIO	Insalata di orzo con verdure, olive e mais	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Pasta al tonno e olive
	Filetto di passera* gratinato	Hamburger di carne bianca	Sformato di verdure	PROSCIUTTO COTTO
	Mix di verdure al forno	Pomodori all'insalata	Pisellini agli aromi*	Finocchi julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERCOLEDÌ	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 ROSSA	Pastina in brodo vegetale
	Scaloppina di pollo al limone	Frittata AL NATURALE	prosciutto cotto	Polpettine di cane bianca in umido
	Patate* arrosto	Zucchine al forno	Bastoncini di finocchi e carote (doppia porzione)	Carote al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane
GIOVEDÌ	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 POMODORO	Pastina all'uovo in brodo	Vellutata di verdure con orzo	Insalata di riso
	Sformato di carote	PROSCIUTTO COTTO	Bocconcini di pollo gratinati	Frittata di zucchine
	Fagiolini* al pomodoro	Insalata verde	Patate arrosto	Insalata mista con mais
	Pane	Pane	Pane	Pane
VENERDÌ	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	PASTA ALL'OLIO
	Fesa di tacchino	Lonza di suino arrosto	Filetto di passera* gratinato al forno	Hamburger di ceci e formaggio
	Insalata verde con pomodori	Patate* lesse	Spinaci al limone*	Zucchine trifolate
	Pane	Pane	Pane	Pane

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

Grammature:

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