MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026-27

In vigore dal 2/11/2026 con la 1° settimana

Scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di Costa Volpino



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	LEGUMI	UOVO	FORMAGGIO	PESCE
1° SETTIMANA -dal 2 al 6/11 -dall'11 al 15/1 -dall'8 al 12/3	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] Fusi di pollo agli aromi (*per infanzia:* petto di pollo al limone[9]) Finocchi julienne Pane integrale[1A,6,10,11] Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini*[1,3,6,7,8,10,11] Carote al vapore* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Riso al pomodoro e basilico[7,9] Frittata con zucchine*[3,7] Fagiolini* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Raviolini di magro alla salvia[1A,3,6,7,10] ½ porz. primosale[7] Insalata Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Passato di verdure* con crostini[1A,1C,6,7,9,10,11] Pesce gratinato*[1A,2,4,6,10,14] Patate* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	PESCE	LEGUMI
2° SETTIMANA -dal 9 al 13/11 -dal 18 al 22/1 -dal 15 al 19/3	Pasta all'olio evo[1A,6,7,10] Mozzarella[7] Insalata mista Pane integrale[1A,6,10,11] Frutta	Gnocchi al pomodoro[1A,6,7,9,10] Frittata con zucchine frullate*[3,7] Erbette* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Polenta[6] Brasato di manzo[9] Fagiolini* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Riso alla zucca*[7,9] Crocchette di pesce*[1A,2,3,4,6,10,14] Zucchine al vapore* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pasta integrale al pesto[1A,3,6,7,8,10] (*per infanzia:* pastina integrale in brodo vegetale[1A,6,7,9,10]) Lenticchie in umido[1,6,9,10,11] Carote al vapore* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	LEGUMI	FORMAGGIO	CARNE	UOVO
3° SETTIMANA -dal 16 al 20/11 -dal 25 al 29/1 -dal 22 al 25/3	Risotto allo zafferano[7,9] Tonno in olio d'oliva[4] Carote prezzemolate* Pane integrale[1A,6,10,11] Frutta	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] Piselli in umido*[9] Cavolfiori* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pizza Margherita[1A,6,7,10,11] ½ porz. Provolone Valpadana DOP[7] Fagiolini* ½ porzione di pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Minestra di riso integrale e patate*[7,9] Arrosto di lonza Insalata Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pasta integrale al pomodoro[1A,6,7,9,10] Frittata[3,7] Erbette* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	PESCE	LEGUMI
4° SETTIMANA -dal 23 al 27/11 -dall'1 al 5/2 -dal 31/3 al 2/4	Riso all'inglese[7] Mozzarella[7] Erbette* Pane integrale[1A,6,10,11] Frutta	Pasta al pomodoro e olive[1A,6,7,9,10] Frittata con verdure frullate*[3,7] Carote julienne Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pasta al ragù di manzo[1A,6,7,9,10] Fagiolini* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pasta integrale al pesto[1A,3,6,7,8,10] (*per infanzia:* orzo in brodo vegetale^[1C,6,7,9,10,11]) Pesce gratinato con pangrattato e aromi*[1A,2,4,6,10,14] Zucchine gratinate*[1A,6,7,10] Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Risotto alla parmigiana[7,9] Tortino di cannellini* [1,6,9,10,11] Insalata mista Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	CARNE	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	LEGUMI
5° SETTIMANA -dal 30/11 al 4/12 -dall'8 al 12/2	Pasta all'olio evo[1A,6,7,10] Fusi di pollo agli aromi (*per infanzia:* bocconcini di pollo al limone[9]) Carote julienne Pane integrale[1A,6,10,11] Frutta	Passato di verdure* con crostini[1A,1C,6,7,9,10,11] Frittata[3,7] Verdura cotta mista* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pizza Margherita[1A,6,7,10,11] ½ porz. primosale[7] Cavolfiori* gratinati[1A,6,7,10] ½ porzione di pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Riso allo zafferano[7,9] Pesce* con capperi e olive[2,4,9,14] Insalata Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pasta al forno con ragù di piselli e besciamella[1A,6,7,9,10,11] Finocchi all'olio evo Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026-27

In vigore dal 2/11/2026 con la 1° settimana

Scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di Costa Volpino



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	UOVO	LEGUMI
6° SETTIMANA -dal 7 all'11/12 -dal 15 al 19/2	Raviolini di magro alla salvia[1A,3,6,7,10] ½ porz mozzarella[7] Fagiolini* Pane integrale[1A,6,10,11] Frutta	Risotto alla parmigiana[7,9] Crocchette di pesce*[1A,2,3,4,6,10,14] Finocchi julienne Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] Fettine di tacchino al limone [9] Broccoli* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pasta integrale allo zafferano[1A,6,7,10,11] Frittata con verdure frullate*[3,7] Insalata Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Gnocchi al pomodoro[1A,6,7,9,10]/ (*per infanzia:* pastina in brodo vegetale[1A,6,7,9,10]) Lenticchie in umido[1,6,9,10,11] Carote al vapore* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE	CARNE	UOVO
7° SETTIMANA -dal 14 al 18/12 -dal 22 al 26/2	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10,11] Provolone Valpadana DOP[7] Cavolfiori* Pane integrale[1A,6,10,11] Frutta	Vellutata di zucca con riso*[7,9] Piselli in umido*[9] Carote prezzemolate* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pasta integrale al ragù di verdura*[1A,6,7,9,10,11] Pesce* con limone e prezzemolo[2,4,14] Erbette* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Lasagne al ragù di manzo*[1A,3,6,7,9,10,11] Fagiolini* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Risotto alla parmigiana[7,9] Frittata con zucchine*[3,7] Insalata Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	LEGUMI	FORMAGGIO	CARNE	UOVO
8° SETTIMANA -dal 21 al 23/12 -dall'1 al 5/3	Pasta integrale al pesto[1A,3,6,7,8,10] Tonno in olio d'oliva[4] (*per infanzia:* platessa gratinata*[1A,2,4,6,10,14]) Erbette* Pane integrale[1A,6,10,11] Frutta	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] (*per infanzia:* pastina in brodo vegetale[1A,6,7,9,10]) Tortino di ceci con patate*[1,6,9,10,11] Fagiolini* Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Pizza Margherita[1A,6,7,10,11] ½ porz. mozzarella[7] Zucchine gratinate*[1A,6,7,10] ½ porzione di pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Polenta[6] Straccetti di pollo alla cacciatora[9] Carote julienne Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta	Risotto allo zafferano[7,9] Crocchette all'uovo*[1A,3,6,7,9,10] Insalata mista Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta

^ La pastina/orzo in brodo vegetale verranno preparati lasciando parte delle verdure (carote, sedano, cipolle) nel brodo frullate.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella[7], italico[7], Asiago DOP[7], Provolone Valpadana DOP[7], primosale[7].

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda, passera.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

I crostini sono ottenuti esclusivamente da pane comune tostato.

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

** il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.*

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per gli utenti che necessitano di dieta speciale per motivi sanitari e/o etico-religiosi sono previsti specifici schemi personalizzati.
Le modalità con cui far richiesta sono definite nelle procedure previste per l'iscrizione.

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026-27

In vigore dal 2/11/2026 con la 1° settimana

Scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di Costa Volpino



MENU DI RIENTRO DALLE VACANZE NATALIZIE	
Giovedì 7/1/2027	***Venerdì 8/1/2027***
Risotto alla parmigiana[7,9]	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10]
Formaggio[7]	Frittata[3,7]
Fagiolini*[1A,1C,6,10,11]	Carote julienne
Pane[1A,1C,6,10,11]	Pane[1A,1C,6,10,11]
Frutta	Frutta
MENU DI RIENTRO DALLE VACANZE DI CARNEVALE (MERCOLEDÌ DELLE CENERI)	
Mercoledì 10/2/2027	
Pasta all'olio evo[1A,6,7,10]	
Primosale[7]	
Fagiolini*[9]	
Pane[1A,1C,6,10,11]	
Frutta	

MENÙ SPECIALI

MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE 2026 ***GIORNATA DIETA MEDITERRANEA*** ****venerdì 27 Novembre serviremo:*** Pasta al ragù di manzo[1A,6,7,9,10], Fagiolini*, Pane[1A,1C,6,10,11], Frutta	Pasta all'olio evo[1A,6,7,10] Bis di legumi: ½ porzione di hummus di ceci[1,6,9,10,11] (freddo) e ½ porzione di ceci saltati con sedano, carota e cipolla*[1,6,9,10,11] (caldo) Finocchi julienne Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta
MERCOLEDÌ 16 DICEMBRE 2026 ***MENÙ DI NATALE*** ****giovedì 17 Dicembre serviremo:*** Pasta integrale al ragù di verdura*[1A,6,7,9,10,11], Pesce* con limone e prezzemolo[2,4,14], Insalata, Pane[1A,1C,6,10,11], Frutta	Pasta pasticciata al ragù di manzo e besciamella[1A,6,7,9,10,11] Bocconcini di pollo gratinati[1A,6,10] Cavolo cappuccio in insalata Pane[1A,1C,6,10,11] Pandoro[1A,3,6,7,8,10]
MERCOLEDÌ 20 GENNAIO 2027 ***MENÙ D'INVERNO***	Polenta[6] Spezzatino di manzo con carote, piselli e patate*[9] Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta
MERCOLEDÌ 3 FEBBRAIO 2027 ***MENÙ DI CARNEVALE*** ****martedì 2 Febbraio serviremo:*** Pasta al ragù di manzo[1A,6,7,9,10], Fagiolini*, Pane[1A,1C,6,10,11], Frutta	Riso alla cantonese (piselli* + uova strapazzate + cubetti di carote*)[3,7,9] Insalata arlecchino con olive e mais Pane[1A,1C,6,10,11] Chiacchiere[1A,3,5,6,7,8,10]
MERCOLEDÌ 17 MARZO 2027 ***MENÙ DI PASQUA***	Gnocchi alla romana all'olio evo e salvia*[1A,3,6,7,10] Affettato freddo di tacchino Zucchine julienne Pane[1A,1C,6,10,11] Frutta