

## MENÙ PRIMAVERA ESTATE 2026 - SCUOLA PRIMARIA

(menù in vigore dal 13 aprile 2026 in prima settimana, fino al 23 ottobre 2026)

### DIETA PRIVA DI CARNE DI CARNE

1° settimana Dal 13/04 al 17/04 - dal 11/05 al 15/05 - dal 08/06 al 12/06 - dal 06/07 al 10/07 - dal 03/08 al 07/08 - 31/08 al 04/09 - 28/09 al 02/10

L - **PIATTO UNICO: TAGLIATELLE ALL'UOVO CON PISELLI AL SUGO - INSALATA RICCA**

Pane e GELATO

M. -FUSILLI ALLA SICILIANA

Pane e frutta fresca

ME. - PASSATO MARCHIGIANO CON L'ORZO

Pane escluso -Frutta fresca

G.-RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Pane e frutta fresca

V. - CELLENTANI AGLI SPINACI

Pane e frutta fresca

**TONNO** - CAROTE JULIENNE

PIZZA MARGHERITA - contorno escluso

CUORI DI VERDURE E LEGUMI - ZUCCHINE AL VAPORE

FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO - POMODORI FRESCHI

2° settimana Dal 20/04 al 24/04 - 18/05 al 22/05 - 15/06 al 19/06 - 13/07 al 17/07 - dal 10/08 al 14/08 - dal 07/09 al 11/09 - dal 05/10 al 09/10

L- SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

Pane e frutta fresca

M. - RISOTTO ALLE ZUCCHINE E ZAFFERANO

Pane e frutta fresca

ME-SEDANINI ALLA SALVIA

Pane e frutta fresca

G. - CREMA DI PATATE E CAROTE CON PASTA

**++ FUSILLI ALL'OLIO E.V.O. (durante la stagione calda)**

Pane e frutta fresca

V. - PENNE ALLA CAMPAGNOLA

Pane e frutta fresca

**FORMAGGIO FRESCO O STAGIONATO** - CAROTE JULIENNE

HAPPY BURGER - POMODORI FRESCHI

POLPETTE DI PATATE E FORMAGGIO - FAGIOLINI AL VAPORE

**TONNO** - INSALATA VERDE

COTOLETTA DI PESCE AL FORNO - PURE' DI PATATE

3° settimana Dal 27/04 al 01/05 - dal 25/05 al 29/05 - dal 22/06 al 26/06 - dal 20/07 al 24/07 - dal 17/08 al 21/08 - dal 14/09 al 18/09 - dal 12/10 al 16/10

L. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO

Pane e frutta fresca

M. - PASSATO DI CANNELLINI CON FARRO

**++ GOBBETTI AL POMODORO E PISELLI (durante la stagione calda)**

Pane e frutta fresca

ME. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Pane e frutta fresca

G. - **PIATTO UNICO: LASAGNE SPECIALI AL FORNO SC SM** - CAROTE JULIENNE

Pane e GELATO

V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA ESTIVA

Pane e frutta fresca

MOZZARELLA - POMODORI FRESCHI

**FIL. DI PESCE GRATINATO** - INSALATA VERDE

POLPETTE DI QUINOA E LEGUMI AL FORNO - ZUCCHINE AL VAPORE

FIL. DI MERLUZZO GRATINATO - MACEDONIA DI VERDURE (PAT CAR E PIS.)

4° settimana Dal 04/05 al 08/05 - dal 01/06 al 05/06 - dal 29/06 al 03/07 - dal 27/07 al 31/07 - dal 24/08 al 28/08 - dal 21/09 al 25/09 - dal 19/10 al 23/10

L. - SPAGHETTI AL TONNO

Pane e frutta fresca

M. - VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA

**++ PENNE AL POMODORO. (durante la stagione calda)**

Pane e frutta fresca

ME. - GOBBETTI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Pane e frutta fresca

G. - RISOTTO PRIMAVERA

Pane e frutta fresca

V. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE

Pane e frutta fresca

TORTINO DI CAROTE AL FORNO - POMODORI

**PORTAFOGLIO AL FORMAGGIO** - CAROTE JULIENNE

FIORE DI CECI E CAROTE - FAGIOLINI AL VAPORE

**TONNO** - CAROTE E PISELLI PROFUMATI

FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI CEREALI- INSALATA VERDE

☺ carne di maiale - Ω carne di bovino adulto/vitellone - "Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

**++ PIATTI CHE SOSTITUISCONO I BRODI DURANTE I MESI DI MAGGIO FINO A SETTEMBRE IN BASE ALLE CONDIZIONI METEO.**

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD. 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.