MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2026-27

In vigore dal 9/11/2026 con la 1° settimana

Scuole di San Paolo d'Argon - CC Calcinate



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVO
1° SETTIMANA -dal 9 al 13/11 -dal 18 al 22/1 -dal 15 al 19/3	Pasta al ragù di manzo[1A,6,7,9,10] Erbette* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Risotto allo zafferano[7,9] Tortino di pesce*[1,2,3,4,6,8,10,11,14] Zucchine* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Gnocchi al pomodoro*[1A,6,7,9,10] Formaggio[7] Insalata Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Polenta[6] Lenticchie in umido[1,6,9,10,11] Verdura cotta* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta all'olio evo[1A,6,7,10] Frittata con patate*[3,7] Carote julienne Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	FORMAGGIO	UOVO	LEGUMI	CARNE
2° SETTIMANA -dal 16 al 20/11 -dal 25 al 29/1 -dal 22 al 24/3	Riso alla salvia[7] Tonno in olio d'oliva[4] Fagiolini* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pizza Margherita[1,3,6,7,8,10,11] Insalata ½ porzione di pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Minestra di riso e patate*[7,9] Frittata con salsa di pomodoro[3,7,9] Erbette* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] Piselli agli aromi*[9] Carote julienne Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Polenta con bruscitt[6,9] Cavolfiori gratinati* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	CARNE	UOVO	PESCE	LEGUMI
3° SETTIMANA -dal 23 al 27/11 -dal 1° al 5/2 -dal 30/3 al 2/4	Pasta all'olio evo[1A,6,7,10] Formaggio[7] Insalata mista Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Passato di verdure* con riso[7,9] Fusi di pollo al forno Patate* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta al pesto[1A,3,6,7,8,10] Frittata con cavolfiori*[3,7] Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Riso alla crema di zucca*[7,9] Platessa* gratinata[1,2,3,4,6,8,10,11,14] Carote julienne Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Lasagne vegetariane con pomodoro e crema di fagioli cannellini*[1,3,6,7,9,10,11] Zucchine* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	LEGUMI	CARNE	PESCE
4° SETTIMANA -dal 30/11 al 4/12 -dall'8 al 12/2 - dal 5 al 9/4	Raviolini di magro all'olio evo e salvia[1A,3,6,7,10] ½ porz. di formaggio[7] Broccoli* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Risotto alla parmigiana[7,9] Frittata con erbette[3,7] Verdure miste al vapore* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta al pesto[1A,3,6,7,8,10] Crocchette di legumi*[1,3,6,8,9,10,11] Insalata mista Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Polenta[6] Brasato di manzo[9] Fagiolini* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] Insalata calda di merluzzo, patate e olive*[4] Carote* al forno Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	CARNE	UOVO	PESCE
5° SETTIMANA -dal 7 all'11/12 -dal 15 al 19/2	Risotto con radicchio[7,9] Formaggio[7] Carote julienne Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Polenta[6] Lenticchie in umido[1,6,9,10,11] Verdura cotta* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta alla crema di zucca*[1A,6,7,9,10] Arrosto di tacchino al limone[9] Insalata Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Gnocchi al pomodoro*[1A,6,7,9,10] Frittata[3,7] Cavolfiori* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Riso all'inglese[7] Platessa* gratinata[1,2,3,4,6,8,10,11,14] Carote al vapore* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta

MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2026-27

In vigore dal 9/11/2026 con la 1° settimana

Scuole di San Paolo d'Argon - CC Calcinate



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	FORMAGGIO	UOVO	PESCE	LEGUMI
6° SETTIMANA -dal 14 al 18/12 -dal 22 al 26/2	Pasta al ragù di manzo[1A,6,7,9,10] Insalata mista Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Minestra di riso e patate*[7,9] Formaggio[7] Broccoli* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta agli aromi[1A,6,7,10] Frittata con patate*[3,7] Bis di verdure* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Risotto allo zafferano[7,9] Pesce al forno*[1,2,3,4,6,8,10,11,14] Carote julienne Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] Polpettine di legumi gratinate*[1,3,6,8,9,10,11] Fagiolini* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	LEGUMI	FORMAGGIO	CARNE	UOVO
7° SETTIMANA - dal 21 al 24/12 -dal 1° al 5/3	Pasta all'olio evo[1A,6,7,10] Tonno in olio d'oliva[4] Carote* cotte al vapore Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Gnocchi al pomodoro*[1A,6,7,9,10] Piselli in umido*[9] Broccoli* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pizza Margherita[1,3,6,7,8,10,11] Insalata ½ porzione di pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Polenta[6] Fusi di pollo in umido[9] Erbette* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Passato di verdure* con orzo[1C,6,7,9,10,11] Frittata[3,7] Patate* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	CARNE	PESCE	UOVO	LEGUMI
8° SETTIMANA - dall'11 al 15/1 -dall'8 al 12/3	Raviolini di magro all'olio evo e salvia[1A,3,6,7,10] ½ porz. di formaggio[7] Broccoli* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Polenta[6] Triangolini di manzo al pomodoro e origano*[9] Fagiolini* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] Merluzzo* gratinato con pangrattato e aromi[1,3,4,6,8,10,11] Insalata mista Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta	Risotto alla parmigiana[7,9] Uova strapazzate[3,7] Verdure miste al vapore* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta	Pasta al pesto[1A,3,6,7,8,10] Sformato di legumi*[1,3,6,8,9,10,11] Carote julienne Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta

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).

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

**la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.*

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

MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2026-27

In vigore dal 9/11/2026 con la 1° settimana

Scuole di San Paolo d'Argon - CC Calcinate



MENÙ SPECIALI

GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE 2026 ***GIORNATA DIETA MEDITERRANEA***	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[1,3,6,8,10,11] Frutta
GIOVEDÌ 17 DICEMBRE 2026 ***MENÙ DI NATALE*** ****lunedì 14 Dicembre serviremo:*** Riso alla salvia[7], Pesce al forno*[1,2,3,4,6,8,10,11,14], Insalata, Pane[1,3,6,8,10,11], 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[1,3,6,8,10,11] Pandoro[1A,3,6,7,8,10]
GIOVEDÌ 21 GENNAIO 2027 ***MENÙ D'INVERNO*** ****lunedì 18 Gennaio serviremo:*** Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10], Lenticchie in umido[1,6,9,10,11], Verdura cotta*, Pane[1,3,6,8,10,11], Frutta	Polenta[6] Spezzatino di manzo con carote, piselli e patate*[9] Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta
GIOVEDÌ 4 FEBBRAIO 2027 ***MENÙ DI CARNEVALE***<br****mercoledì 3 Febbraio serviremo:*** Pasta al pesto[1A,6,7,8,10], Platessa* gratinata [1,2,3,4,6,8,10,11,14], Cavolfiori*, Pane[1,3,6,8,10,11], Frutta	Riso alla cantonese (piselli* + uova strapazzate + cubetti di carote*)[3,7,9] Insalata arlecchino con olive e mais Pane[1,3,6,8,10,11] Chiacchiere[1A,3,5,6,7,8,10]
GIOVEDÌ 18 MARZO 2027 ***MENÙ DI PASQUA***<br****martedì 16 Marzo serviremo:*** Risotto allo zafferano[7,9], Tortino di pesce*[1,2,3,4,6,8,10,11,14], Verdura cotta*, Pane[1,3,6,8,10,11], Frutta	Gnocchi alla romana all'olio evo e salvia*[1A,3,6,7,10] Affettato freddo di tacchino Zucchine julienne Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta

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 a 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.