

30/09/2026

BACK TO SCHOOL 1

GNOCCHETTI SARDI ALLO
ZAFFERANO
BASTONCINI DI MERLUZZO MSC *
POMODORI
PANE
FRUTTA

28/10/2026

HALLOWEEN 2

PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA *
BOCCONCINI DI TACCHINO
ALL'ARANCIA
CAROTE COTTE *
PANE
FRUTTA

25/11/2026

DIETA MEDITERRANEA 3

PASTA ALL'OLIO EVO
BIS DI LEGUMI: 1/2 PORZIONE DI
HUMMUS DI CECI (FREDDO) E 1/2
PORZIONE DI CECI SALTATI CON
SEDANO, CAROTA E CIPOLLA* (CALDO)
FINOCCHI JULIENNE
PANE
FRUTTA

16/12/2026

NATALE 4

PASTA PASTICCIATA AL RAGU' DI
MANZO E BESCIAPELLA
BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI
CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA
PANE
PANDORO

20/01/2027

INVERNO 5

POLENTA
SPEZZATINO DI MANZO CON CAROTE,
PISELLI E PATATE *
PANE
FRUTTA

03/02/2027

CARNEVALE 6

RISO ALLA CANTONESE (PISELLI * +
UOVA STRAPAZZATE + CUBETTI DI
CAROTE*)
INSALATA ARLECCHINO CON OLIVE
E MAIS
PANE
CHIACCHIERE

17/03/2027

PASQUA 7

GNOCCHI ALLA ROMANA ALL' OLIO
EVO E SALVIA *
AFFETTATO FREDDO DI TACCHINO
ZUCCHINE JULIENNE
PANE
FRUTTA

14/04/2027

PRIMAVERA 8

RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI *
POLPETTE DI RICOTTA E ZUCCHINE *
INSALATA MISTA CON CAROTE
JULIENNE
PANE
FRUTTA

19/05/2027

LIGURE 9

TROFIE AL POMODORO E PESTO
STRACCETTI DI POLLO ALLA LIGURE
(CON POMODORO E OLIVE)
FAGIOLINI ALLA GENOVESE * (CON
AGLIO E PREZZEMOLO)
PANE
FRUTTA

MENU SPECIALI A.S. 2026/27

08/06/2027

FINE ANNO 10

PIZZA MARGHERITA
INSALATA CON POMODORI
PANE
GELATO *



Per la preparazione dei menu speciali verranno rispettate le caratteristiche delle materie prime indicate nel CSA e nel progetto tecnico ad eccezione dei seguenti prodotti: bastoncini di merluzzo MSC gelo, zucca gelo, carote gelo, mais, gnocchi alla romana gelo, affettato freddo di tacchino, asparagi gelo, trofie.

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.

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