

REFECTIO

MENU'

AUTUNNO 2026

REFECTIO

PRIMA SETTIMANA

Lunedì

PASTA CON CREMA DI BROCCOLI
COTOLETTA DI TACCHINO / CECI
BIETA / INSALATA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA

Yogurt alla frutta

Martedì

PASTA ALLA TRAPANESE
ARROSTO DI LONZA ALLE MELE / LENTICCHIE
FAGIOLINI / CAROTE JULIENNE
FRUTTA FRESCA

The e biscotti

Mercoledì

PIADINA CON TACCHINO E FORMAGGIO
SOUFFLE' DI VERDURA / UOVA SODE
PEPERONI AL FORNO / FINOCCHI / MAIS
GELATO

Frutta fresca

Giovedì

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
POLPETTE DI MANZO / FAGIOLI BORLOTTI
CRAUTI / CAROTE
FRUTTA FRESCA

Pane e marmellata

Venerdì

PASSATO DI VERDURA CON PASTA
NUGGETS DI PESCE
CAVOLFIORI GRATINATI /PEPERONI /INSALATA
FRUTTA FRESCA

Grissini e cioccolato

Tutti i giorni viene servito Pane a ridotto contenuto di sale
*possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

REFECTIO

SECONDA SETTIMANA

Lunedì

POLENTA AL POMODORO
STRACCETTI DI MANZO / PISELLI
FAGIOLINI / INSALATA
FRUTTA FRESCA

Budino al cioccolato

Martedì

RISOTTO ALLA ZUCCA
BOCCONCINI DI POLLO / CECI
CAVOLO CAPPUCCIO BRASATO / CAROTE
FRUTTA FRESCA

Succo di frutta e grissini

Venerdì

RAVIOLI DI MAGRO OLIO E PARMIGIANO
LIMANDA IN SALSA AL LIMONE
PATATE PREZZEMOLATE / INSALATA / MAIS
FRUTTA FRESCA

Tortino allo yogurt

Giovedì

PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI
SCALOPPINA DI TACCHINO AGLI AGRUMI / LENTICCHIE
BROCCOLI / FINOCCHI
FRUTTA FRESCA

Pane e marmellata

Venerdì

PIZZA MARGHERITA
ROLLE' DI FRITTATA CON FORMAGGIO / UOVA SODE
SPINACI / PEPERONI
GELATO

Frutta fresca

Tutti i giorni viene servito Pane a ridotto contenuto di sale
*possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

REFECTIO

TERZA SETTIMANA

Lunedì

GNOCCHI AL POMODORO
FUSELLI DI POLLO / LENTICCHIE
CAROTE JULIENNE / SPINACI
FRUTTA FRESCA

Biscotti e succo di frutta

Martedì

PIADINA CON TACCHINO E FORMAGGIO
UOVA SODE / STRAPAZZATE
PEPERONI CRUDI / ZUCCHINE TRIFOLATE
GELATO

Frutta fresca

Mercoledì

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI
POLPETTE ALLA PIZZAIOLA / FAGIOLI
PURE' DI PATATE / INSALATA
FRUTTA FRESCA

Pane e cioccolato

Giovedì

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
FARINATA / MOZZARELLA
FAGIOLINI / INSALATA / MAIS
FRUTTA FRESCA

Yogurt alla frutta

Venerdì

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
BOCCONCINI DI PESCE GRATINATI
PEPERONI AL FORNO / CAVOLO VIOLA / FINOCCHI
FRUTTA FRESCA

Muffin al cioccolato

Tutti i giorni viene servito Pane a ridotto contenuto di sale
*possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

REFECTIO

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

PIZZA MARGHERITA
ROLLE' DI FRITTATA CON FORMAGGIO / UOVA SODE
SPINACI / INSALATA / MAIS
GELATO

Frutta fresca

Martedì

MINESTRA DI RISO E PREZZEMOLO
BASTONCINI DI MERLUZZO
PURE' DI PATATE / CAROTE JULIENNE / INSALATA
FRUTTA FRESCA

Budino al cacao

Mercoledì

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
SALSICCIA DI POLLO / LENTICCHIE
BROCCOLI / INSALATA
FRUTTA FRESCA

Tortino allo yogurt

Giovedì

PASTA AL PESTO
ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI / FAGIOLI
FAGIOLINI / FINOCCHI
FRUTTA FRESCA

Pane e marmellata

Venerdì

PASTA AL POMODORO
STRACCETTI DI MANZO / CECI
PEPERONI / PATATE AL FORNO
FRUTTA FRESCA

Grissini con cioccolato


Tutti i giorni viene servito Pane a ridotto contenuto di sale

*possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

In riferimento alla normativa “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L’eventuale presenza accidentale di allergene (“può contenere”) della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall’Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola.

“IL CIBO A SCUOLA
NON NUTRE SOLO IL CORPO,
MA COLTIVA IL FUTURO.”

ISTITUTO
EUROPEO
LEOPARDI