



REFECTIO



# MENU'

SCUOLA PRIMARIA E

SECONDARIA ESTATE 2026

# PRIMA SETTIMANA

**Lunedì**

PIZZA MARGHERITA  
UOVA SODE/STRAPAZZATE  
FAGIOLINI\* ALL'OLIO/PEPERONI/MAIS  
GELATO\*

**frutta fresca di stagione**

**Martedì**

PASTA ALLO ZAFFERANO  
POLPETTE DI CARNE\* DELLACUOCA/PISELLI\*  
PATATE PREZZEMOLATE/INSALATA  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**muffin al cioccolato**

**Mercoledì**

INSALATA DI RISO  
STRUDEL SALATO\*/FARINATA\*  
CAROTE\*ALL'OLIO/INSALATA/POMODORI  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**crackers**

**Giovedì**

PASTA AL POMODORO  
ARROSTO FREDDO CON  
POMODORINO/LENTICCHIE  
MELANZANE AL FORNO/CETRIOLI  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**succo di frutta e grissini**

**Venerdì**

RISOTTO ALLA PARMIGIANA  
NUGGETS DI MERLUZZO\*  
ZUCCHINE\*TRIFOLATE/MAIS/PEPERONI  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**pane e cioccolato**



Tutti i giorni viene servito Pane a ridotto contenuto di sale

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

# SECONDA SETTIMANA

- Lunedì** PASTA POMODOROE E BASILICO  
COTOLETTA DI POLLO\*/LENTICCHIE  
FAGIOLINI\*/PEPERONI CRUDI  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
**yogurt alla frutta**
- Martedì** PASTA AL PESTO  
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE/MOZZARELLA  
BIETA\*/CETRIOLI/INSALATA VERDE  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
**succo di frutta e biscotti**
- Mercoledì** PIADINA\* FORMAGGIO E AFF. TACCHINO  
SOUFFLE' DI VERDURE/UOVA SODE  
CAROTE\* ALL'OLIO/POMODORI/INSALATA  
GELATO\*  
**frutta fresca di stagione**
- Giovedì** RISOTTO AL POMODORO  
STRACCETTI DI MANZO/CECI  
PEPERONI AL FORNO/INSALATA  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
**pane e marmellata**
- Venerdì** INSALATA DI PASTA  
FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO\*  
ZUCCHINE\*AL FORNO  
POMODORI/MAIS  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
**grissini e barretta cioccolato**



Tutti i giorni viene servito Pane a ridotto contenuto di sale

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

# TERZA SETTIMANA

- Lunedì** GNOCCHI\* AL POMODORO  
SCALOPPINA DI TACCHINO\* AL LIMONE  
/LENTICCHIE  
CAROTE\* ALL'OLIO/PEPERONI  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
**muffin al cioccolato**
- Martedì** PIZZA MARGHERITA  
UOVA SODE/TONNO  
SPINACI\* ALL'OLIO/CETRIOLI/INSALATA  
GELATO\*  
**frutta fresca di stagione**
- Mercoledì** INSALATA DI PASTA  
ARROSTO\* AGLI AROMI/CECI  
PATATE AL FORNO/POMODORI  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
**budino al cioccolato**
- Giovedì** PASTA AL PESTO  
MILANESE DI POLLO\*/FAGIOLI  
INSALATA E FAGIOLINI\*  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
**yogurt alla frutta**
- Venerdì** INSALATA DI RISO  
BASTONCINI DI MERLUZZO\*  
ZUCCHINE\* AL FORNO/CAROTE JULIENNE/  
INSALATA  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
**pane e marmellata**



Tutti i giorni viene servito Pane a ridotto contenuto di sale

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

# QUARTA SETTIMANA

**Lunedì**

PASTA POMODORO E ZUCCHINE  
FUSELLI DI POLLO\*/CECI  
SPINACI\* ALL'OLIO/POMODORI  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**pane e confettura di frutta**

**Martedì**

LASAGNA ALLA BOLOGNESE\*  
UOVA SODE/FRITTATA  
PEPERONI AL FORNO/CAROTE JULIENNE  
INSALATA  
GELATO\*

**frutta fresca di stagione**

**Mercoledì**

INSALATA DI PASTA FREDDA  
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE/PRIMOSALE  
PATATE AL FORNO/PEPERONI/INSALATA  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**biscotti e succo di frutta**

**Giovedì**

RISOTTO ALLO ZAFFERANO  
SPEZZATINO DI MANZO/LENTICCHIE  
ZUCCHINE\* AL FORNO/CAROTE JULIENNE  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**yogurt alla frutta**

**Venerdì**

INSALATA DI FARRO PESTO E POMODORO  
BOCCONCINI DI MERLUZZO\*  
FAGIOLINI\* /POMODORI/INSALATA  
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**grissini e crema alla nocciola**



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 a disposizione in cucina. 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.”**