# MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2026-27

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

## Scuole di Zogno



| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Riferimento tabella ATS | FORMAGGIO | PESCE | UOVO | CARNE | LEGUMI |
| 1° SETTIMANA -dal 9 al 13/11 -dal 18 al 22/1 -dal 15 al 19/3 | Gnocchetti sardi al pesto[1A,3,6,7,8,10] Formaggio[7] Zucchine* trifolate[9] Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Risotto allo zafferano[7,9] Platessa gratinata*[1A,2,4,6,10,14] Carote julienne Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Gnocchi al pomodoro[1A,6,7,8,9,10,13] Frittata con erbette*[3,7] Finocchi al forno Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta | Lasagne al ragù di manzo*[1A,3,6,7,9,10,11] Insalata Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta all'olio extravergine d'oliva[1A,6,7,10] Crocchette di piselli in umido*[1A,6,9,10] Carote al vapore* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta |
| Riferimento tabella ATS | UOVO | LEGUMI | FORMAGGIO | CARNE | PESCE |
| 2° SETTIMANA -dal 16 al 20/11 -dal 25 al 29/1 -dal 22 al 24/3 | Risotto alle verdure*[7,9] (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP[3,7] Zucchine* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Passato di verdura* con pastina[1A,6,7,9,10] Sformato di patate e piselli*[1A,6,9,10] Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pizza Margherita 1,3,6,7,8,10,11 ½ porz. di formaggio[7] Fagiolini* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Polenta[6] Bruscitt[9] Carote al vapore* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] Crocchette di pesce*[1A,3,4,6,9,10] Insalata Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta |
| Riferimento tabella ATS | UOVO | FORMAGGIO | PESCE | CARNE | LEGUMI |
| 3° SETTIMANA -dal 23 al 27/11 -dal 1° al 5/2 -dal 31/3 al 2/4 | Pasta all'olio extravergine d'oliva[1A,6,7,10] Frittata con cavolfiori*[3,7] Carote julienne Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Vellutata di zucchine* con crostini[1,3,6,7,8,9,10,11] Formaggio[7] Insalata Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta integrale al sugo di verdura*[1A,6,7,9,10] Tonno in olio d'oliva[4] Fagiolini con carote* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta | Polenta[6] Bocconcini di sovracoscia di tacchino[9] Zucchine* gratinate[1A,6,7,10] Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Risotto alla parmigiana[7,9] Polpettine di legumi*[1,6,9,10,11] Erbette* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta |
| Riferimento tabella ATS | FORMAGGIO | LEGUMI | UOVO | 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] Zucchine* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Lasagne al pesto con fagioli cannellini*[1,3,6,7,8,9,10,11] Carote al vapore* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Gnocchi al pomodoro[1A,6,7,8,9,10,13] Crocchette d'uovo*[1A,3,6,7,9,10] Insalata Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Passato di verdure* con riso[7,9] Arrosto di lonza Patate al forno* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta agli aromi[1A,6,7,10] Tortino di pesce e patate*[1A,3,4,6,9,10] Fagiolini* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta |
| Riferimento tabella ATS | FORMAGGIO | PESCE | CARNE | UOVO | LEGUMI |
| 5° SETTIMANA -dal 7 all'11/12 -dal 15 al 19/2 | Pasta integrale alla crema di broccoli*[1A,6,7,9,10,11] Formaggio[7] Carote julienne Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Risotto allo zafferano[7,9] Crocchette di tonno in olio d'oliva[1A,3,4,6,9,10] Cavolfiori* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Lasagne al ragù di manzo*[1A,3,6,7,9,10,11] Fagiolini* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta | Gnocchi al pomodoro[1A,6,7,8,9,10,13] Frittata con erbette*[3,7] Insalata Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta all'olio extravergine d'oliva[1A,6,7,10] Piselli in umido*[9] Carote al vapore * Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta |

# MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2026-27

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

## Scuole di Zogno



| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Riferimento tabella ATS | UOVO | LEGUMI | FORMAGGIO | CARNE | PESCE |
| **6° SETTIMANA -dal 14 al 18/12 -dal 22 al 26/2** | Risotto alla crema di zucca*[7,9] (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP[3,7] Insalata Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta agli aromi[1A,6,7,10] Insalata calda di ceci, patate* e olive[1,6,9,10,11] Finocchi al forno Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pizza Margherita [1,3,6,7,8,10,11] ½ porz. di formaggio[7] Fagiolini* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Polenta[6] Bocconcini di sovracoscia di tacchino[9] Carote al vapore* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Gnocchetti sardi al pomodoro[1A,6,7,9,10] Tortino di pesce e patate*[1A,3,4,6,9,10] Zucchine* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta |
| Riferimento tabella ATS | FORMAGGIO | LEGUMI | PESCE | CARNE | UOVO |
| **7° SETTIMANA - dal 21 al 23/12 -dal 1° al 5/3** | Pasta integrale al sugo di verdura*[1A,6,7,9,10] Formaggio[7] Cavolfiori* gratinati[1A,6,7,10] Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta al forno con ragù di piselli e besciamella*[1A,6,7,9,10,11] Carote julienne Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Risotto alla parmigiana[7,9] Platessa gratinata*[1A,2,4,6,10,14] Erbette* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta al pesto[1A,3,6,7,8,10] Polpettine di manzo in umido[1A,3,6,9,10] Zucchine* con salsa di pomodoro[9] Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Minestra di riso e patate*[7,9] Crocchette d'uovo*[1A,3,6,7,9,10] Fagiolini* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta |
| Riferimento tabella ATS | FORMAGGIO | CARNE | UOVO | LEGUMI | PESCE |
| **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[1,3,6,8,10,11] Frutta | Passato di verdure* con riso[7,9] Bocconcini di pollo agli aromi[9] Patate al forno* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Gnocchi al pomodoro[1A,6,7,8,9,10,13] Uovo strapazzato[3,7] Insalata Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Lasagne vegetariane con crema di pomodoro e cannellini*[1,3,6,7,9,10,11] Carote al vapore* Pane[1,3,6,8,10,11] Frutta | Pasta agli aromi[1A,6,7,10] Tortino di pesce e patate*[1A,3,4,6,9,10] Fagiolini* Pane integrale[1,3,6,8,10,11] Frutta |

*Tra i formati di pasta si alterneranno: farfalle, fusilli, mezze penne, sedanini.*
*Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, primosale.*
*Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per tortino di pesce e patate, sformato di pesce, polpette di pesce) e platessa (per platessa gratinata). Nella lavorazione del pesce far attenzione alla possibile presenza di piccole lische.*
*Il pane[1,3,6,8,10,11] 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.*
*L'ultimo venerdì di ogni mese verrà servita la torta complimese[1A,3,6,7,10,11].*
** il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.*

# MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2026-27

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

## Scuole di Zogno



| MENU DI RIENTRO DALLE VACANZE NATALIZIE | |
|---|---|
| ***Giovedì 7/1/2027*** | ***Venerdì 8/1/2027*** |
| Risotto alla parmigiana[7,9] | Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] |
| Formaggio[7] | Crocchette d'uovo*[1A,3,6,7,9,10] |
| Fagiolini* | Carote al vapore* |
| Pane[1,3,6,8,10,11] | Pane[1,3,6,8,10,11] |
| Frutta | Frutta |
| **MENU DI RIENTRO DALLE VACANZE DI CARNEVALE** | |
| ***Mercoledì 10/2/2027*** | |
| Pasta al pomodoro[1A,6,7,9,10] | |
| Formaggio[7] | |
| Carote al vapore* | |
| Pane[1,3,6,8,10,11] | |
| Frutta | |

## MENÙ SPECIALI

| | |
|---|---|
| **GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE 2026**<br>***GIORNATA DIETA MEDITERRANEA***<br><br>****martedì 17 Novembre serviremo:***<br>Polenta[6], Bruscitt[9], Carote al vapore*, Pane[1,3,6,8,10,11], Frutta | Pasta all'olio evo[1A,6,7,10]<br>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)<br>Finocchi julienne<br>Pane[1,3,6,8,10,11]<br>Frutta |
| **GIOVEDÌ 17 DICEMBRE 2026**<br>***MENÙ DI NATALE*** | Pasta pasticciata al ragù di manzo e besciamella[1A,6,7,9,10,11]<br>Bocconcini di pollo gratinati[1A,6,10]<br>Cavolo cappuccio in insalata<br>Pane[1,3,6,8,10,11]<br>Pandoro[1A,3,6,7,8,10] |
| **GIOVEDÌ 21 GENNAIO 2027**<br>***MENÙ D'INVERNO*** | Polenta[6]<br>Spezzatino di manzo con carote, piselli e patate*[9]<br>Pane[1,3,6,8,10,11]<br>Frutta |
| **GIOVEDÌ 4 FEBBRAIO 2027**<br>***MENÙ DI CARNEVALE***<br><br>****martedì 2 Febbraio serviremo:***<br>Polenta[6], Bocconcini di sovracoscia di tacchino[9], Zucchine* gratinate[1A,6,7,10], Pane[1,3,6,8,10,11], Frutta | Riso alla cantonese (piselli* + uova strapazzate + cubetti di carote*)[3,7,9]<br>Insalata arlecchino con olive e mais<br>Pane[1,3,6,8,10,11]<br>Chiacchiere[1A,3,5,6,7,8,10] |
| **GIOVEDÌ 18 MARZO 2027**<br>***MENÙ DI PASQUA*** | Gnocchi alla romana all'olio evo e salvia*[1A,3,6,7,10]<br>Affettato freddo di tacchino<br>Zucchine julienne<br>Pane[1,3,6,8,10,11]<br>Frutta |

# MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2026-27

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

## Scuole di Zogno



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 e 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.