

# MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



### Scuole di Zogno

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI
1° SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pesto Formaggio Zucchine al forno* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Carote al vapore* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con zucchine* Finocchi Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette di piselli in umido* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	FORMAGGIO	CARNE	PESCE
2° SETTIMANA	Risotto alle verdure* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* e pomodori saltati Pane Frutta	Passato di verdura con pastina* Sformato di patate e piselli* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Polenta Bruscitt Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Fagiolini* Pane Torta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	PESCE	CARNE	LEGUMI
3° SETTIMANA	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Fagiolini con carote* Pane Frutta	Vellutata di zucchine* con crostini Frittata con erbette* Finocchi Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di verdura* Pesce gratinato al forno* Erbette* Pane Frutta	Polenta Bocconcini di sovracoscia di tacchino Zucchine gratinate* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di legumi* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVO	CARNE	PESCE
4° SETTIMANA	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Zucchine* Pane Frutta	Lasagne al pesto con fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Arrosto di lonza Patate al forno* Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato di pesce* Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	UOVO	LEGUMI
5° SETTIMANA	Pasta integrale alla crema di broccoli Formaggio Carote al vapore * Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Zucchine al forno* Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Finocchi julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con erbette* Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Piselli in umido* Carote julienne Pane Frutta



### MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2025-26

In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana





	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	FORMAGGIO	CARNE	PESCE
6° SETTIMANA	Risotto alla crema di zucca* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane	Pasta all'olio extravergine d'oliva Insalata calda di ceci, patate* e olive Finocchi al vapore Pane Frutta	Insalata Pane Frutta	Polenta Bocconcini di sovracoscia di tacchino Carote al vapore* Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro Pesce* gratinato al forno Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE	CARNE	UOVO
7° SETTIMANA	Pasta integrale al sugo di verdura* Formaggio Cavolfiori* gratinati Pane Frutta	Pasta al forno con ragù di piselli e besciamella Carote julienne Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di pesce* Erbette* Pane Frutta	Pasta al pesto Polpettine di manzo in umido Zucchine* con salsa di pomodoro Pane Frutta	Minestra di riso e patate* Frittata con erbette* Finocchi Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	CARNE	UOVO	LEGUMI	PESCE
8° SETTIMANA	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Broccoli* Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Bocconcini di pollo agli aromi Patate al forno* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pomodoro e cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta agli aromi Insalata calda di pesce con olive Fagiolini* Pane Frutta

Tra i formati di pasta si alterneranno: farfalle, fusilli, mezze penne, sedanini. In caso di indisponibilità, i formati di pasta potranno essere variati senza preavviso, tale variazione non dovrà ritenersi come non rispetto del menù. Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

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.

L'ultimo venerdì di ogni mese verrà servita la torta complimese.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

<sup>\*</sup> il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.



# MENÙ AUTUNNO-INVERNO a.s. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



### Scuole di Zogno

#### MENÙ SPECIALI

GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE 2025 MENÙ D'AUTUNNO	Risotto al limone e rosmarino Manzo alla pizzaiola Cavolfiori* Pane Frutta		
GIOVEDÌ 18 DICEMBRE 2025 MENÙ DI NATALE	Casoncelli salvia e parmigiano Bocconcelli di pollo al forno Verdura cotta mista* Pane Dolce		
GIOVEDÌ 15 GENNAIO 2026 MENÙ D'INVERNO	Polenta Pollo alla cacciatora Carotine baby* Pane Frutta		
GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO 2026 MENÙ DI CARNEVALE			
GIOVEDÌ 12 MARZO 2026 HAMBURGER DAY	Pane arabo Hamburger di manzo 100%, pomodori/insalata Patate* Frutta		