COMUNE DI TORREVECCHIA PIA

Asilo Nido, Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria

MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2026-27

In vigore dal 2/11/2026 con la 1°settimana

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Risotto al Grana Padano DOP[3,7,9] Cosce di pollo (***Nido***: Petto di pollo) Carote al forno* Frutta˘ Pane [1A,7]	Pasta e fagioli [1,6,9,10,11] (***Nido***: Vellutata di fagioli con pasta [1,6,9,10,11]) Tortino di ricotta ed erbette*[3,7,9] Insalata (***Nido***: zucchine*) Frutta˘ Pane [1A,7]	Pasta al pomodoro[1A,6,9,10] Tacchino agli aromi Mix di verdure cotte* Frutta˘ Pane integrale [1A,7]	Pasta al pesto di zucchine* [1A,6,9,10] Frittata al forno [3,7] Cavolfiori gratinati* [1A,3,6,7,10] Frutta˘ Pane [1A,7]	Pasta integrale con crema di curcuma [1A,6,7,10,11] (***Nido:*** pastina integrale in brodo vegetale" [1A,6,9,10]) Platessa al forno*[2,4,14] Fagiolini* Frutta˘ Pane [1A,7]
2° SETTIMANA	Farro al pesto[1E,3,7,8,9,10,11] Primosale[7] Carote julienne (***Nido***: carote cotte*) Frutta˘ Pane [1A,7]	Pizza Margherita [1A,7] Legumi in umido [1,6,9,10,11] Insalata (***Nido***: Finocchi al vapore) Frutta˘ ½ porzione di pane [1A,7]	Pasta all'olio extravergine d'oliva e Grana Padano DOP[1A,3,6,7,10] Uova strapazzate [3,7] Fagiolini* Frutta˘ Pane integrale [1A,7]	Passato di verdure* con crostini [1A,3,6,7,8,9,10,11] (***Nido:*** passato di verdura* con farro[1E,6,7,9,10,11] / pasta[1A,6,9,10,11]) Cotoletta di pollo alla milanese[1,3,6,10] Patate al forno* Frutta˘ Pane [1A,7]	Gnocchi alla pizzaiola [1A,6,9,10] (***Nido***: pasta alla pizzaiola [1A,6,9,10]) Totani gratinati*[1A,2,4,6,10,14] (***Nido***: merluzzo gratinato al forno* [1A,4,6,10]) Zucchine* Frutta˘ Pane [1A,7]
3° SETTIMANA	Ravioli di magro all'olio evo e salvia[1A,3,6,7,10] ½ porzione frittata[3,7] Finocchi julienne (***Nido***: finocchi al vapore) Frutta˘ Pane [1A,7]	Pasta integrale alla mimosa [1A,6,7,9,10,11] Tortino di pesce* [1A,2,3,4,6,10,14] Fagiolini* Frutta˘ Pane [1A,7]	Minestrone di verdura e legumi* con farro[1,6,9,10,11] Pollo al forno Carote al forno* Frutta˘ Pane integrale [1A,7]	Risotto alla curcuma[3,7,9] Legumi in umido[1,6,9,10,11] Zucchine* Frutta˘ Pane [1A,7]	Pasta all'aurora [1A,6,7,9,10,11] (***Nido:*** pasta al pomodoro[1A,6,9,10]) Rosti di patate e formaggio* [7] Mix vegetale cotto* Frutta˘ Pane [1A,7]
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pesto [1A,3,6,7,8,10] Tonno all'olio d'oliva [4] (***Nido***: merluzzo gratinato al forno* [1A,4,6,10]) Finocchi julienne (***Nido***: finocchi al vapore) Frutta˘ Pane [1A,7]	Carbonara rustica[1A,3,6,9,10] Legumi agli aromi[1,6,9,10,11] Carote al forno* Frutta˘ Pane [1A,7]	Risotto allo zafferano[3,7,9] Tacchino al forno Cavolfiori gratinati*[1A,3,6,7,] Frutta˘ Pane integrale [1A,7]	Passato di verdure* [9] (***Nido:*** pastina in brodo vegetale" [1A,6,9,10]) Pizza Margherita [1A,7] Insalata (***Nido***: carote cotte*) Frutta˘ ½ porzione di pane [1A,7]	Pasta al ragù vegetale* [1A,6,9,10] Totani gratinati*[1A,2,4,6,10,14] (***Nido***: merluzzo gratinato al forno*[1A,4,6,10]) Zucchine* Frutta˘ Pane [1A,7]
5° SETTIMANA	Pasta integrale al pesto di broccoli*[1A,6,9,10]/ cavolfiore[1A,6,9,10] Frittata[3,7] Fagiolini* Frutta˘ Pane [1A,7]	Minestra di pasta in brodo vegetale[1A,6,9,10] Tacchino al limone[1A,6,10,11] Zucchine* Frutta˘ Pane [1A,7]	Gnocchi alla romana* [1A,3,6,7,10] Legumi in umido*[1,6,9,10,11] Carote* all'olio evo Frutta˘ Pane integrale [1A,7]	Lasagne al ragù di manzo*[1A,3,6,7,9,10,11] 30g mozzarella[7] Insalata/Finocchi julienne Frutta˘ Pane [1A,7]	Risotto alla barbabietola[7,9] Tortino di pesce* [1A,2,3,4,6,10,14] Mix vegetale cotto* Frutta˘ Pane [1A,7]

Note:

- ✓ **˘ LA FRUTTA VIENE SERVITA COME MERENDA A METÀ MATTINA NELL'AMBITO DEL PROGETTO "MERENDA SANA". PER LA SCUOLA PRIMARIA IL VENERDÌ DELLA 1° SETTIMANA E DELLA 3° SETTIMANA VIENE SERVITO LO YOGURT ALLA FRUTTA[7] COME MERENDA A METÀ MATTINA.**
- ✓ Specifica riguardo le preparazioni: gli gnocchi alla romana sono gnocchi di semolino; per il rosti di patate e formaggio viene utilizzato l'Asiago DOP; sugo alla mimosa: zafferano con besciamella; sugo all'aurora: pomodoro con besciamella; sugo alla pizzaiola: pomodoro con olive; carbonara rustica: pasta con ragù bianco di tacchino e uovo pastorizzato.
- ✓ "La pastina verrà preparata lasciando parte delle verdure nel brodo, frullate.
- ✓ Una volta a settimana verrà servito ***pane integrale.***
- ✓ Formaggi utilizzati: primo sale[7], Asiago DOP[7], ricotta[7], mozzarella[7], Provolone Valpadana DOP[7].

COMUNE DI TORREVECCHIA PIA

Asilo Nido, Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria

MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2026-27

In vigore dal 2/11/2026 con la 1°settimana

- ✓ *Nelle preparazioni vengono usati Parmigiano Reggiano DOP[7] e Grana Padano DOP[3,7]*
- ✓ *Tutti i prodotti ortofrutticoli e di panetteria sono a km0 / filiera corta.*
- ✓ Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina).
- ✓ Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.
- ✓ Alternative contorno crudo: insalata, insalata mista, pomodori, carote julienne, finocchi julienne, crauto bianco.
- ✓ Alternative contorno cotto: erbette*, broccoli*, carote*, finocchi, cavolfiori*, fagiolini*, melanzane, zucchine*.
- ✓ Alternative frutta servita: mela, pera, arancia, mandarini, banana, ananas.
- ✓ La torta complimese[1A,3,6,7,10,11] verrà servita indicativamente nell'ultima settimana del mese.
- ✓ *la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

INGREDIENTI BIOLOGICI:

- pasta, riso, farro, orzo, gnocchi
- farina bianca e gialla
- olio extravergine d'oliva, olio d'oliva, aceto
- pesto, passata di pomodoro, pomodori pelati
- ricotta, mozzarella, yogurt, uova
- legumi secchi, piselli gelo
- carote, cavolfiori, broccoli, erbette, fagiolini e minestrone gelo
- carote, patate, pomodori, insalata, radicchio, cipolle, zucchine, zucca freschi
- anguria, kiwi, mele IGP, pesche, pesche noci, pere, banane, clementine, arance, succhi di frutta

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.