



# COMUNE DI TORREVECCHIA PIA

Asilo Nido, Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria

## MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2026

In vigore dall'11/05/2026 con la 1° settimana



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b>	Pasta integrale al pesto <sup>1A,3,6,7,8,10</sup> Coscette di pollo al forno ( <b>Nido</b> : Petto di pollo) Contorno cotto* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Pizza Margherita <sup>1A,7</sup> Legumi in umido <sup>1,6,10,11</sup> Insalata ( <b>Nido</b> : Contorno cotto*) Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Pasta al ragù vegetale* <sup>1A,6,9,10</sup> Cotoletta di lonza al forno* <sup>1,3,6,10</sup> Contorno cotto* Frutta <sup>~</sup> Pane integrale <sup>1A,7</sup>	Pasta all'olio extravergine d'oliva <sup>1A,6,10</sup> Tortiglia* <sup>3,7</sup> (Frittata con patate) Contorno cotto* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Risotto alla curcuma <sup>3,7,9</sup> Totani gratinati* <sup>1A,2,4,6,10,14</sup> ( <b>Nido</b> : Merluzzo gratinato* <sup>1A,4,6,10</sup> ) Carote al vapore* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>
<b>2° SETTIMANA</b>	Ravioli di magro all'olio evo e salvia <sup>1A,3,6,7,10</sup> ½ porzione frittata <sup>3,7</sup> Zucchine* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Pasta al pomodoro e melanzane <sup>1A,6,9,10</sup> Rosti di formaggio e patate* <sup>7</sup> Contorno cotto* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Farro al pesto <sup>1E,3,6,7,8,10,11</sup> Bruscitti* <sup>9</sup> Fagiolini* Frutta <sup>~</sup> Pane integrale <sup>1A,7</sup>	Riso al Grana Padano DOP <sup>3,7</sup> Bocconcini di tacchino al limone Mix di verdure cotte* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Pasta integrale e fagioli <sup>1,6,9,10,11</sup> Polpette di merluzzo* <sup>1A,3,4,6,10</sup> Carote julienne ( <b>Nido</b> : Carote cotte*) Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>
<b>3° SETTIMANA</b>	Pasta al tonno in olio d'oliva <sup>1A,4,6,9,10</sup> Uovo strapazzato <sup>3,7</sup> Contorno cotto* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Risotto al pomodoro e basilico <sup>3,7,9</sup> Arista alla fiorentina* Fagiolini* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Pasta integrale con crema di zucchine* <sup>1A,6,9,10</sup> Tacchino al forno Carote al vapore* Frutta <sup>~</sup> Pane integrale <sup>1A,7</sup>	Pizza Margherita <sup>1A,7</sup> Legumi in umido <sup>1,6,10,11</sup> Insalata ( <b>Nido</b> : Zucchine*) Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Pasta all'olio evo e Grana Padano DOP <sup>1A,3,6,7,10</sup> Platessa al forno* <sup>2,4,14</sup> Erbette* ( <b>Nido</b> : Mix vegetale cotto senza patate*) Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>
<b>4° SETTIMANA</b>	Pasta integrale con crema di curcuma <sup>1A,6,7,10,11</sup> Sformato di verdure* / Frittata <sup>3,7</sup> Fagiolini* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Passato di verdure e legumi* con crostini <sup>1,3,6,7,8,9,10,11</sup> ( <b>Nido</b> : Passato di verdure e legumi* <sup>1,6,9,10,11</sup> ) Hamburger di tacchino Contorno cotto* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Lasagne al pesto* <sup>1A,3,6,7,8,10,11</sup> ½ porz. di formaggio <sup>7</sup> Mix vegetale crudo Frutta <sup>~</sup> Pane integrale <sup>1A,7</sup>	Risotto allo zafferano <sup>3,7,9</sup> Petto di pollo al forno Carote al forno* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Gnocchi alla pizzaiola <sup>1A,6,9,10</sup> ( <b>Nido</b> : Pasta alla pizzaiola* <sup>1A,6,9,10</sup> ) Tonno all'olio d'oliva <sup>4</sup> ( <b>Nido</b> : merluzzo gratinato* <sup>1A,4,6,10</sup> ) Contorno crudo Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>
<b>5° SETTIMANA</b>	Gnocchi alla romana* <sup>1A,3,6,7,10</sup> Frittata <sup>3,7</sup> Carote* all'olio evo Frutta <sup>~</sup> Pane integrale <sup>1A,7</sup>	Minestra di farro* <sup>1E,6,9,10,11</sup> /Crema di verdure e legumi* con farro <sup>1,6,9,10,11</sup> Petto di pollo alla salvia Zucchine* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Pasta integrale alla mimosa <sup>1A,6,7,10,11</sup> Provolone Valpadana DOP <sup>7</sup> Insalata/Pomodori Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Carbonara rustica <sup>1A,3,6,9,10</sup> Legumi in umido* <sup>1,6,10,11</sup> Fagiolini* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>	Risotto al Grana Padano DOP <sup>3,7,9</sup> Polpette di merluzzo* <sup>1A,3,4,6,10</sup> Mix vegetale cotto* Frutta <sup>~</sup> Pane <sup>1A,7</sup>

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<sup>7</sup> 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 vitellone e uovo pastorizzato.
- ✓ Formaggi utilizzati: primo sale<sup>7</sup>, Asiago DOP<sup>7</sup>, fontal<sup>7</sup>, ricotta<sup>7</sup>, mozzarella<sup>7</sup>, Provolone Valpadana DOP<sup>7</sup>.
- ✓ "La pastina verrà preparata lasciando parte delle verdure nel brodo, frullate.
- ✓ Una volta a settimana verrà servito **pane integrale**.
- ✓ Nelle preparazioni vengono usati Parmigiano Reggiano DOP<sup>7</sup> e Grana Padano DOP<sup>3,7</sup>
- ✓ Tutti i prodotti ortofruttili 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 a julienne, finocchi a julienne, crauto bianco
- ✓ Alternative contorno cotto: erbette\*, broccoli\*, carote\*, finocchi, cavolfiori\*, fagiolini\*, melanzane, zucchine\*
- ✓ Alternative frutta servita: mela, pera, banana, kiwi, pesche, albicocche, susine.
- ✓ La torta complimense verrà servita indicativamente nell'ultima settimana del mese.
- ✓ \*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine



# COMUNE DI TORREVECCHIA PIA

Asilo Nido, Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria

## MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2026

In vigore dall'11/05/2026 con la 1° settimana



### INGREDIENTI BIOLOGICI:

- pasta, riso, farro, orzo, gnocchi
- farina bianca e gialla, pane integrale
- 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, erbe, 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.

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