



Settimana 1 settimane 30/03/2026 – 27/04/2026 – 25/05/2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Mousse di frutta Pasta olio e parmigiano Burger di biette Mix di verdura al forno Pane	Succo di mela 100% Risotto al pomodoro Bocconcini di pollo gratinato Carote julienne Pane	Yogurt Pasta ragù di lenticchie Crescenza ½ razione Zucchine Pane integrale	Mousse di frutta Risotto alla crema di carota Frittata Insalata Mista Pane	Biscotti Orzotto al pesto Bastoncini di pesce Fagiolini Pane
<i>Yogurt</i>	<i>Pane e marmellata</i>	<i>Budino</i>	<i>The e biscotti</i>	<i>Succo e focaccia</i>

Settimana 2 settimane 6/04/2026 – 4/05/2026 – 1/06/2026

Mousse di frutta Pasta mimosa Spezzatino di pollo e piselli Carote julienne Pane	Succo di mela 100% Risotto allo zafferano Primo sale Zucchine Pane	Yogurt Pasta integrale al pomodoro Arrostato di lonza Mix di verdure al forno Pane integrale	Mousse di frutta Pizza rossa Tonno Insalata Pane	Biscotti Pasta e zucchine Uova strapazzate Fagiolini Pane
<i>Yogurt</i>	<i>Pane e marmellata</i>	<i>Budino</i>	<i>The e biscotti</i>	<i>Succo e focaccia</i>

Settimana 3 settimane 13/04/2026 – 11/05/2026

Mousse di frutta Pasta integrale al pesto Merluzzo gratinato Mix di verdure al forno Pane	Succo di mela 100% Insalata Riso pilaf Pollo picasso Pane	Yogurt Pasta aromi Frittata con verdure mix Carote all'olio Pane integrale	Mousse di frutta Pasta al pomodoro Hamburger Fagiolini Pane	Biscotti Riso e piselli Asiago ½ razione Insalata mista Pane
<i>Yogurt</i>	<i>Pane e marmellata</i>	<i>Budino</i>	<i>The e biscotti</i>	<i>Succo e focaccia</i>

Settimana 4 20/04/2026 – 18/05/2026

Mousse di frutta Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Fagiolini Pane	Succo di mela 100% Insalata Pasta pasticciata Pane	Yogurt Risotto allo zafferano Burger di biette Carote all'olio Pane integrale	Mousse di frutta Pasta e ceci Provolone ½ razione Mix di verdure Pane	Biscotti Pasta agli aromi Merluzzo al limone Carote julienne Pane
<i>Yogurt</i>	<i>Pane e marmellata</i>	<i>Budino</i>	<i>The e biscotti</i>	<i>Succo e focaccia</i>

Gli alimenti saranno preparati e presentati come indicato nel documento:
* linee di indirizzo per la prevenzione ed il soffocamento da cibo*.
Si precisa inoltre:
• Il formato della pasta dovrà essere idoneo all'età dei consumatori
• Il pane è a ridotto contenuto di sale e somministrato dopo il primo piatto alternando pane comune e pane integrale
• Il pesce surgelato/congelato è proveniente da pesca sostenibile
• I cibi vengono conditi con olio EVO e sale iodato
• La merenda sarà erogata agli iscritti al post scuola comunale
• Quando vengono serviti i piatti unici, come prima portata verrà servito il contorno

Il Sindaco
Dott. Daniele Davide Barletta
Daniele Barletta

Il Direttore di Settore Servizi Educativi
Dott.ssa Loretta Tenconi
Loretta Tenconi

La Biologa Nutrizionista
Dott.ssa Gloria Casti
Gloria Casti