

MENÙ ESTATE 2026

In vigore dal 21/09/2026 con la 1° settimana

Scuola di Brusaporto



NO GLUTINE °NON USARE FARINA O PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI

LEGUMI: UTILIZZARE SOLO PISELLI SURGELATI.

VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI GLUTINE E DERIVATI.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	UOVO	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE
1° SETTIMANA (dal 21 al 25/09; dal 2 al 6/11)	Pasta senza glutine al pesto Pollo al forno° Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine all'olio evo Crocchette d'uovo° c/pangrattato senza glutine Pomodori Pane senza glutine Frutta	Pizza senza glutine Margherita Zucchine gratinate° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine con pomodoro e besciamella° c/farina senza glutine Piselli in umido Carote all'olio Pane senza glutine Frutta	Risotto agli aromi Polpette di pesce al limone° c/pangrattato senza glutine Finocchi Pane senza glutine Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO	CARNE
2° SETTIMANA (dal 28/09 al 02/10)	Pasta senza glutine agli aromi Frittata con patate Carote julienne Pane senza glutine Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di piselli alla pizzaiola° c/pangrattato senza glutine/piselli alla pizzaiola Verdura cotta mista di stagione Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine allo zafferano Pesce impanato° c/pangrattato senza glutine Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Risotto con zucchine° Formaggio Insalata mista Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro e olive Arrosto di lonza° Finocchi julienne Pane senza glutine Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI	FORMAGGIO
3° SETTIMANA (dal 05 al 09/10)	Riso all'inglese Tonno in olio d'oliva Pomodori Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pesto Frittata con zucchine Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Gnocchi senza glutine al pomodoro Bocconcini di tacchino al limone°/agli aromi° Carote al vapore Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine all'olio evo Polpette di piselli/piselli agli aromi Finocchi julienne Pane senza glutine Frutta	Pizza senza glutine Margherita Zucchine al gratin° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	LEGUMI	PESCE	CARNE
4° SETTIMANA (dal 12 al 16/10)	Risotto allo zafferano Formaggio Insalata Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine con zucchine Uova strapazzate Carote julienne Pane senza glutine Frutta	Lasagne senza glutine/Pasta senza glutine al pesto con piselli (besciamella c/farina senza glutine) Pomodori Pane senza glutine Frutta	Riso all'olio evo e parmigiano Pesce in umido con olive° Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al ragù di manzo Bis di verdure Pane senza glutine Frutta

MENÙ ESTATE 2026

In vigore dal 21/09/2026 con la 1° settimana

Scuola di Brusaporto



NO GLUTINE °NON USARE FARINA O PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI

LEGUMI: UTILIZZARE SOLO PISELLI SURGELATI.

VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI GLUTINE E DERIVATI.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	FORMAGGIO	CARNE	PESCE
5° SETTIMANA (dal 19 al 23/10)	Riso al pomodoro Frittata Insalata mista Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine agli aromi Polpette di piselli° c/pangrattato senza glutine/piselli agli aromi Pomodori Pane senza glutine Frutta	Pizza senza glutine Margherita Bis di verdure di stagione Pane senza glutine Frutta	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo al limone° / agli aromi° Carote julienne Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro Insalata di totano° senza glutine/merluzzo° con patate e olive Fagiolini Pane senza glutine Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	CARNE	PESCE	UOVO
6° SETTIMANA (dal 26 al 30/10)	Raviolini di magro senza glutine all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Erbette all'olio extravergine d'oliva Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro e basilico Crocchette di piselli° c/pangrattato senza glutine/piselli agli aromi Insalata Pane senza glutine Frutta	Riso all'inglese Bocconcino di manzo in umido° Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Gnocchi senza glutine al pesto Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Pomodori Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine alla crema di zafferano° Frittata con carote Finocchi julienne Pane senza glutine Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.

*Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (al forno, in umido), platessa, limanda, passera.
Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.*

MENÙ SPECIALI

MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE 2026 MENU BACK TO SCHOOL	Pasta senza glutine con zafferano Pesce panato°/gratinato° c/pangrattato senza glutine Pomodori Pane senza glutine Frutta
MERCOLEDÌ 28 OTTOBRE 2026 MENU HALLOWEEN	Pasta senza glutine con crema di zucca° Bocconcini di tacchino all'arancia° Carote cotte Pane senza glutine Frutta