

MENÙ ESTATE 2026

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

Scuola di Brusaporto



NO LATTE E DERIVATI: ^NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI.

°utilizzare pangrattato senza latte marca Caber (fornitore Pregis).

SI PANE DEL PANIFICIO F.LLI RINALDI.

NO FRAGOLE.

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di fragole, latte 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 al basilico e olio evo^/agli aromi^ Pollo al forno Fagiolini Pane Frutta permessa	Pasta all'olio evo^ Crocchette d'uovo^° Pomodori Pane Frutta permessa	Focaccia con pomodorini senza latte Joyens^ Pesce agli aromi Zucchine gratinate^° Pane Frutta permessa	Pasta con pomodoro^ Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta permessa	Risotto agli aromi^ Polpette di pesce al limone^° Finocchi Pane Frutta permessa
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO	CARNE
2° SETTIMANA (dal 28/09 al 02/10)	Pasta agli aromi^ Frittata con patate^ Carote julienne Pane Frutta permessa	Riso all'olio evo^ Polpettine di ceci alla pizzaiola^° Verdura cotta mista di stagione Pane Frutta permessa	Pasta allo zafferano^ Pesce impanato^° Fagiolini Pane Frutta permessa	Risotto con zucchine^ Pesce al forno^° Insalata mista Pane Frutta permessa	Pasta integrale al pomodoro e olive^ Arrosto di lonza Finocchi julienne Pane Frutta permessa
Riferimento tabella ATS	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI	FORMAGGIO
3° SETTIMANA (dal 05 al 09/10)	Riso all'olio evo^ Tonno in olio d'oliva Pomodori Pane Frutta permessa	Pasta al basilico e olio evo^/agli aromi^ Frittata con zucchine^ Fagiolini Pane Frutta permessa	Gnocchi senza latte al pomodoro^ Bocconcini di tacchino al limone/agli aromi Carote al vapore Pane Frutta permessa	Pasta all'olio evo^ Polpette di lenticchie^° Finocchi julienne Pane Frutta permessa	Focaccia con pomodorini senza latte Joyens^ Pesce agli aromi Zucchine al gratin^° Pane Frutta permessa
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	LEGUMI	PESCE	CARNE
4° SETTIMANA (dal 12 al 16/10)	Risotto allo zafferano^ Pesce al forno^° Insalata Pane Frutta permessa	Pasta con zucchine^ Uova strapazzate^ Carote julienne Pane Frutta permessa	Lasagne/Pasta al basilico e olio evo con fagioli cannellini^ (NO besciamella) Pomodori Pane Frutta permessa	Riso all'olio evo^ Pesce in umido con olive Fagiolini Pane Frutta permessa	Pasta al ragù di manzo^ Bis di verdure Pane Frutta permessa

MENÙ ESTATE 2026

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

Scuola di Brusaporto



NO LATTE E DERIVATI: ^NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI.

°utilizzare pangrattato senza latte marca Caber (fornitore Pregis).

SI PANE DEL PANIFICIO F.LLI RINALDI.

NO FRAGOLE.

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di fragole, latte 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 Frutta permessa	Pasta agli aromi^ Polpette di legumi^° Pomodori Pane Frutta permessa	Focaccia con pomodorini senza latte Joyens^ Pesce agli aromi Bis di verdure di stagione Pane Frutta permessa	Riso all'olio evo^ Bocconcini di pollo al limone/agli aromi Carote julienne Pane Frutta permessa	Pasta al pomodoro^ Insalata di totano/merluzzo con patate e olive Fagiolini Pane Frutta permessa
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	CARNE	PESCE	UOVO
6° SETTIMANA (dal 26 al 30/10)	Pasta all'olio evo e salvia^ Pesce al forno° Erbette all'olio extravergine d'oliva Pane Frutta permessa	Pasta al pomodoro e basilico^ Crocchette di ceci^° Insalata Pane Frutta permessa	Riso all'olio evo^ Bocconcini di manzo in umido Fagiolini Pane Frutta permessa	Gnocchi al basilico e olio evo^/agli aromi^ Pesce gratinato° Pomodori Pane Frutta permessa	Pasta integrale allo zafferano^ Frittata con carote^ Finocchi julienne Pane Frutta permessa

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (al forno, in umido), 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.

MENÙ SPECIALI

MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE 2026 MENU BACK TO SCHOOL	Gnocchetti sardi con zafferano^ Bastoncini di merluzzo MSC senza latte/pesce gratinato° Pomodori Pane Frutta permessa
MERCOLEDÌ 28 OTTOBRE 2026 MENU HALLOWEEN	Pasta alla crema di zucca^ Bocconcini di tacchino all'arancia Carote cotte Pane Frutta permessa