

ANNO SCOLASTICO 2026-2027
SCUOLE PRIMARIE BASILICAGOIANO, BASILICANOVA, MONTICELLI
SCUOLA SECONDARIA BASILICAGOIANO



MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 19/10/2026 (3° settimana) | data fine: 04/04/2027 (2° settimana)

			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
1ª SETTIMANA								
16/11/2026	22/11/2026	<u>Primo</u>	Pasta olio e parmigiano	Crema di verdura	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro	
28/12/2026	03/01/2027	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Pizza Margherita	Crocchette di legumi	Prosciutto crudo	Filetto di pesce* al forno	
08/02/2027	14/02/2027		<u>Contorno</u>	Broccoli all'olio	Insalata	Carote a julienne	Finocchi crudi	Spinaci lessati
22/03/2027	28/03/2027		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	
2ª SETTIMANA								
23/11/2026	29/11/2026	<u>Primo</u>	Crema di zucca con orzo	Pasta olio e parmigiano	Lasagna alla bolognese (PU)	Passato di verdure e legumi con pasta	Riso alla milanese	
04/01/2027	10/01/2027			Bastoncini di pesce* al forno		Torta salata con spinaci e bietole*	Spadellato di legumi	
15/02/2027	21/02/2027	<u>Secondo</u>	Hamburger di pollo	Insalata verde		Carote cotte		
29/03/2027	04/04/2027		<u>Contorno</u>	Carote a julienne		Finocchi crudi	Broccoli all'olio	Insalata verde
			Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta
3ª SETTIMANA								
19/10/2026	25/10/2026	<u>Primo</u>	Pasta in salsa rosa	Passato di verdura e legumi con crostini	Crema di verdure	Risotto alla parmigiana	Gnocchi di patate al pomodoro	
	30/11/2026	<u>Secondo</u>	Burger vegetariano	Bistecca alla svizzera (di vitellone)	Pizza Margherita	Legumi in guazzetto	Filetto di pesce* al forno	
	11/01/2027		17/01/2027	<u>Contorno</u>	Contorno crudo	Fagiolini all'olio	Carote crude	Insalata verde
	22/02/2027	28/02/2027		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
4ª SETTIMANA								
26/10/2026	01/11/2026	<u>Primo</u>	Crema di carote con pastina	Risotto alla zucca	Pasta alla matriciana	Antipasto di verdura	Passato di verdura e legumi con farro	
	07/12/2026	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Filetto di pesce* al pomodoro	Crocchette di legumi	Tortelli di ricotta e spinaci* in salsa emiliana	Lonza al forno	
	18/01/2027		24/01/2027	<u>Contorno</u>	Fagiolini lessati*		Finocchi crudi	Insalata verde
	01/03/2027	07/03/2027		Galette- frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
5ª SETTIMANA								
02/11/2026	08/11/2026	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro e aromi	Risotto alle verdure	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Crema di verdura con pastina	
	14/12/2026	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Legumi in guazzetto	Filetto di pesce* al forno	Formaggio (1/2 razione)	Torta salata con spinaci e bietole*	
	25/01/2027		31/01/2027	<u>Contorno</u>	Carote a julienne	Insalata verde	Insalata e peperoni	Insalata e cavolo capuccio
	08/03/2027	14/03/2027		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
6ª SETTIMANA								
09/11/2026	15/11/2026	<u>Primo</u>	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Riso allo zafferano	Crema di verdura con pasta	
	21/12/2026	<u>Secondo</u>	Formaggio	Burger di barbabietola	Arrosto di tacchino	Filetto di pesce* gratinato	Crocchette di legumi	
	01/02/2027		07/02/2027	<u>Contorno</u>	Insalata verde	Broccoli all'olio	Zucchine al naturale	Fagiolini all'olio
	15/03/2027	21/03/2027		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta

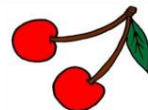
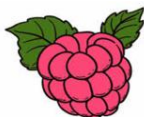
SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

**** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano**

*****Lo spuntino di mattina è composto da frutta fresca.*****

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

ANNO SCOLASTICO 2026-2027
SCUOLE PRIMARIE BASILICAGOIANO, BASILICANOVA, MONTICELLI
SCUOLA SECONDARIA BASILICAGOIANO



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 14/09/2026 (4° settimana) | data fine: 18/10/2026 (2° settimana) - data inizio: 05/04/2027 (3° settimana)

			LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA							
05/10/2026	11/10/2026	<u>Primo</u>	Pasta olio e parmigiano	Passato di verdura e legumi	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro
03/05/2027	09/05/2027	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Pizza Margherita	Crocchette di legumi	Fesa di tacchino (pf)	Filetto di pesce* al forno
14/06/2027	20/06/2027	<u>Contorno</u>	Pomodori all'olio	Insalata	Carote a julienne	Finocchi a julienne	Spinaci lessati
26/07/2027	01/08/2027		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
06/09/2027	12/09/2027						
18/10/2027	24/10/2027						
2ª SETTIMANA							
12/10/2026	18/10/2026	<u>Primo</u>	Crema di verdure con orzo	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pasta	Riso alle erbe fini
10/05/2027	16/05/2027	<u>Secondo</u>	Hamburger di pollo	Bastoncini di pesce* al forno	Polpette di vitellone	Torta salata con spinaci e bietole*	Spadellato di legumi
21/06/2027	27/06/2027	<u>Contorno</u>	Finocchi a julienne	Carote crude	Spinaci all'olio	Pomodori all'olio	Carote a julienne
02/08/2027	08/08/2027		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta
13/09/2027	19/09/2027						
3ª SETTIMANA							
05/04/2027	11/04/2027	<u>Primo</u>	Pasta alla norma	Passato di verdura e legumi con crostini	Crema di verdure	Risotto ai peperoni	Gnocchi di patate al pomodoro
17/05/2027	23/05/2027	<u>Secondo</u>	Burger vegetariano	Bistecca alla svizzera (di vitellone)	Pizza Margherita	Legumi in guazzetto	Filetto di pesce* al limone e olive
28/06/2027	04/07/2027	<u>Contorno</u>	Pomodori crudi	Insalata	Contorno crudo	Carote a julienne	Cavolfiore lessato
09/08/2027	15/08/2027		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
20/09/2027	26/09/2027						
4ª SETTIMANA							
14/09/2026	20/09/2026	<u>Primo</u>	Crema di carote con pastina	Risotto alle carote e zucchine	Pasta fredda alla caprese (pf)	Antipasto di verdura	Passato di verdura e legumi con farro
12/04/2027	18/04/2027	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Filetto di pesce* al pomodoro	Crocchette di legumi	Tortelli di spinaci e ricotta* olio e parmigiano	Lonza al forno
24/05/2027	30/05/2027	<u>Contorno</u>	Fagiolini lessati*	Carote crude	Insalata verde		Patate al forno
05/07/2027	11/07/2027		Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
16/08/2027	22/08/2027						
27/09/2027	03/10/2027						
5ª SETTIMANA							
21/09/2026	27/09/2026	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto di basilico	*GIORNATA GLUTEN FREE* Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Crema di piselli con pastina
19/04/2027	25/04/2027	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Farinata di ceci	Filetto di pesce* ai peperoni	Formaggio (1/2 razione)	Torta salata con spinaci e bietole*
31/05/2027	06/06/2027	<u>Contorno</u>	Insalata verde	Fagiolini all'olio	Cetrioli	Pomodori all'olio	Finocchi a julienne
12/07/2027	18/07/2027		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
23/08/2027	29/08/2027						
04/10/2027	10/10/2027						
6ª SETTIMANA							
28/09/2026	04/10/2026	<u>Primo</u>	Pasta integrale al pesto di spinaci	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Pastina in brodo vegetale	Riso con pomodoro
26/04/2027	02/05/2027	<u>Secondo</u>	Formaggio mozzarella	Uova strapazzate	Arrosto di tacchino	Filetto di pesce gratinato*	Legumi in guazzetto
07/06/2027	13/06/2027	<u>Contorno</u>	Pomodori	Zucchine prezzemolate	Zucchine al naturale	spinaci lessati	Insalata verde
19/07/2027	25/07/2027		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta
30/08/2027	05/09/2027						
11/10/2027	17/10/2027						

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD

**** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano ****

*****Lo spuntino di mattina è composto da frutta fresca.*****

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate