

MENU' SCOLASTICO UNIONE DEL SORBARA (TERRITORIO DI CASTELFRANCO EMILIA, BASTIGLIA, BOMPORTO E RAVARINO)

SETTEMBRE - NOVEMBRE 2026



giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda	merenda d'asporto
LUN	Settimana 1	21/09/2026 - 25/09/2026 26/10/2026 - 30/10/2026	✓ Pasta all'ortolana con piselli	Frittata al forno	Misto crudo	Gelato	Budino
MAR			✓ Pasta all'olio extravergine d'oliva	Torta salata con spinaci e bietole	Insalata verde	Frutta fresca	
MER			Crema di legumi con farro/Riso alle verdure bianco ©	Bocconcini di pollo alla cacciatora	Fagiolini all'olio	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta
GIO			Pasta pomodoro e olive	Cotoletta di suino al forno	Misticanza di verdura	Crescenta / Gnocco	Stregchette
VEN			✓ Pasta al pesto di basilico @	Filetto di limanda gratinato	Pomodori freschi **	Frutta fresca	
LUN	Settimana 2	28/09/2026 - 02/10/2026 02/11/2026 - 06/11/2026	Pasta con verdure	Prosciutto cotto	Carote a filetto	Latte e biscotti	Biscotti
MAR			✓ Risotto alla parmigiana @	Polpettine di lenticchie al forno	Insalata verde	Frutta fresca	
MER			✓ Pasta al pesto di zucchine @	Filetto di merluzzo* in crosta di mais	Misticanza di verdura	Crescenta / Gnocco	Cracker
GIO			✓ Passato di verdura e legumi con riso/ Pasta primavera ©	Asiago (I+P) - Ricotta e parmigiano (N)	Biete al vapore	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta
VEN			Pasta integrale pomodoro e basilico	Scaloppina di pollo alla paprika (I+P) - al limone (N)	Pomodori freschi **	Frutta fresca	
LUN	Settimana 3	31/08/2026 - 04/09/2026 05/10/2026 - 09/10/2026	✓ Pasta alla pizzaiola	Filetto di limanda gratinato	Misto crudo	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta
MAR			Crema di legumi con orzo/ Riso alle verdure rosso © @	Bocconcini di tacchino al limone	Insalata verde	Frutta fresca	
MER			✓ Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di fagioli	Zucchine profumate	Torta casalinga	Tortino dolce
GIO			Pasta al ragù	Stracchino (I+P) - Ricotta e parmigiano (N)	Carote a filetto	Frutta fresca	
VEN			✓ Pasta rossa con lenticchie	Frittata al forno	Pomodori e origano **	Crescenta/Gnocco	Cracker
LUN	Settimana 4	07/09/2026 - 11/09/2026 12/10/2026 - 16/10/2026	✓ Pasta con zucchine	Mozzarella (I+P) - Ricotta e parmigiano (N)	Carote a filetto	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta
MAR			Pasta integrale pomodoro e ricotta @	Pollo al forno (P) - Sovracoscia di pollo (N-I)	Pomodori **	Latte e biscotti	Biscotti
MER			✓ Crema di carote con orzo/ Riso alle verdure bianco ©	Happy Burger (con legumi)	Insalata mista	Frutta fresca	
GIO			✓ Pasta al pesto delicato @	Sformato di patate	Insalata verde	Schiacciata	
VEN			✓ Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di merluzzo al forno	Carote lesse e piselli all'olio	Frutta fresca	
LUN	Settimana 5	14/09/2026 - 18/09/2026 19/10/2026 - 23/10/2026	✓ Riso allo zafferano @	Frittata al forno con verdure	Pomodori **	Crescenta/ Gnocco	Cracker
MAR			✓ Pasta al pesto trapanese @	Filetto di limanda in crosta di mais	Patate lessate	Torta casalinga	Tortino dolce
MER			Crema di legumi e verdura con pastina/ Pasta alla ligure © @	Bocconcini di tacchino profumati	Carote a filetto	Frutta fresca	
GIO			✓ Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di ceci e zucchine	Insalata verde	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta
VEN			✓ Passato di verdura con pastina (N+I)	Pizza margherita (piatto unico x primarie)	Misticanza di verdura	Frutta fresca	



A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane (nella giornata della pizza non verrà fornito il pane) - © Nella stagione calda è previsto il primo piatto asciutto - ** in caso di indisponibilità i pomodori saranno sostituiti con altra verdura cruda

@ piatti che prevedono al loro interno formaggio e pertanto non verrà proposto parmigiano in fase di somministrazione ✓ giornate con menù vegetariano

Per nido e infanzia il contorno giornaliero sarà composto in verdura cruda e verdura cotta in accompagnamento al secondo piatto

Per la primaria il contorno giornaliero sarà composto in verdura cruda (come antipasto) e verdura (da menù) in accompagnamento al secondo piatto

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE/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