



CONCOREZZO: MENU' PRIMARIE E SECONDARIA

NOVEMBRE-MARZO a.s. 2026-2027



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
	Dal 23/11/2026 al 27/11/2026 Dal 21/12/2026 al 23/12/2026 Dal 18/01/2027 al 22/01/2027 Dal 15/02/2027 al 19/02/2027 Dal 15/03/2027 al 19/03/2027	Dal 02/11/2026 al 06/11/2026 Dal 30/11/2026 al 04/12/2026 Dal 25/01/2027 al 29/01/2027 Dal 22/02/2027 al 26/02/2027 Dal 22/03/2027 al 24/03/2027	Dal 09/11/2026 al 13/11/2026 Dal 09/12/2026 al 11/12/2026 Dal 07/01/2027 al 08/01/2027 Dal 01/02/2027 al 05/02/2027 Dal 01/03/2027 al 05/03/2027 Dal 31/03/2027 al 02/04/2027	Dal 16/11/2026 al 20/11/2026 Dal 14/12/2026 al 18/12/2026 Dal 11/01/2027 al 15/01/2027 Dal 08/02/2027 al 10/02/2027 Dal 08/03/2027 al 12/03/2027
Lunedì	Pasta alla crema di zucca* 1, 9 Asiago 7 Bieta costa* ripassata Pane integrale 1 - Frutta fresca	Passato di verdura con crostini 1 Cotoletta di pollo 1,3 Patate al forno Pane 1 - Frutta fresca	Pasta agli aromi 1 Platessa* impanata 1,3,4 Spinaci* gratinati 3,7 Pane multicereali 1 - Frutta fresca Quadrucchi di magro al pomodoro 1,3,7	Pasta al pesto 1,3,7,8 Prosciutto cotto Carote* saltate Pane 1 - Frutta fresca
Martedì	Risotto alla parmigiana 7,9 Platessa* impanata 1,3,4 Insalata mista Pane 1 - Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1,9 Farinata di ceci Finocchi* gratinati 3,7 Pane 1 - Frutta fresca	Primo sale 7 Carote julienne Pane integrale 1 Frutta fresca	Pasta e fagioli 1,9 Bocconcini di mozzarella 7 (1/2 porzione) Finocchi julienne Pane multicereali 1 - Frutta fresca
Mercoledì	Vellutata di carote e cavolfiore* con orzo 1, 9 Arrosto di vitello alla pizzaiola Zucchine* all'olio Pane 1 - Frutta fresca (Sc. Secondaria: Budino 7)	Pinzimonio di verdure Pizza margherita 1,7 Pane multicereali 1 - Frutta fresca (Sc. Secondaria: Yogurt 7)	Insalata mista Lasagna* 1,3,7 Pane 1 - Frutta fresca (Sc. Secondaria: Torta allo yogurt 1,3,7)	Pasta al ragù di verdure 1,9 Cosce di pollo Zucca* al forno Pane integrale 1 Frutta fresca (Sc. Secondaria: Crème Caramel 7)
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro 1 Uova sode 3 Finocchi julienne Pane multicereali 1 Budino al cioccolato 7	Risotto alla milanese 3,7 Filetè di merluzzo* impanato 1,3,4 Fagiolini* all'olio Pane integrale 1 Yogurt 7	Passato di verdura con orzo 1 Scaloppina di pollo al limone 1 Patate prezzemolate Pane 1 - Torta allo yogurt 1,3,7	Pasta all'amatriciana 1 Frittata al formaggio 3,7 Biete* all'olio Pane 1 Crème Caramel 7
Venerdì	Passato di ceci con ditalini 1 Polpette di legumi 3 Spinaci* al forno Pane 1 - Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola 1 Girella di frittata al formaggio 3,7 Broccoli* al vapore Pane 1 - Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1,9 Hamburger di legumi 3 Zucchine* all'olio Pane 1 - Frutta fresca	Crema di zucchine con farro 1 Filetè di nasello* olio, limone e prezzemolo 4 Carote julienne Pane 1 - Frutta fresca

* potrebbe contenere prodotto gelo (per la lasagna il prodotto gelo è riferito solo alla sfoglia)

NOTA 1: Nella rotazione della frutta si garantisce una volta a settimana la mela e una volta la banana. Frutta e verdura possono variare rispetto al menù sopraindicato per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici. Le sostituzioni sono comunque sempre idonee al mantenimento dell'equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.

NOTA 2: Nelle Scuole Primarie, quando presente in menù la pizza margherita o dei secondi piatti impanati, verrà servito pane con pezzatura di 30g.

NOTA 3: Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni. Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elor, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elor nelle preparazioni che vengono somministrate.

ALLERGENI: 1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/litro; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

