



Scuole del comune di Fontevivo

Menù C - Anno Scolastico 2025/2026- Scuole primarie



Giorni					Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
LUN	2-mar	27-apr	1		Pasta/pasta integrale al pomodoro	Lonza di maiale al latte	Finocchi julienne/ pomodori
MAR	3-mar	28-apr			Pasta al sugo di noci/alla mediterranea	Fagioli all'uccelletto	Insalata mista/carote cotte all'olio
MER	4-mar	29-apr			Pasta all'olio e parmigiano	Omelette al formaggio	Broccoli all'olio
GIO	5-mar	30-apr			Passato di verdure con farro	Cotoletta di tacchino	Patate al forno
VEN	6-mar	1-mag			Risotto ai formaggi	Fishcake di orata	Insalata verde/fagiolini all'olio
LUN	9-mar		2		Pasta/pasta integrale alla mediterranea	Tortino di piselli	Spinaci gratinati
MAR	10-mar				Brodo vegetale con pastina	Pollo arrosto	Chiffonade di cavolo cappuccio/Zucchine all'olio
MER	11-mar				Lasagne al ragù di carne	-	Verdure miste in insalata/carote cotte
GIO	12-mar				Risotto allo zafferano	Limanda alla mugnaia	Broccoli all'olio
VEN	13-mar				Pasta al pomodoro	Formaggio tenero	insalata e carote julienne/Biete all'olio
LUN	16-mar		3		Passato di verdure con riso	Frittata al forno	Patate lesse all'olio evo
MAR	17-mar				Tortelli di patate burro e oro/Pasta all'olio e parmigiano	Prosciutto cotto	Finocchi julienne/spinaci all'olio
MER	18-mar				Pasta/pasta integrale al pomodoro	Pepite di merluzzo in crosta di mais	Verdure miste in insalata/Zucchine all'olio
GIO	19-mar				Couscous	Polpette di cannellini al sugo	Biete gratinate
VEN	20-mar				Pasta al sugo di piselli	Torta di porri/ Formaggio tenero	Carote julienne
LUN	23-mar		4		Pasta/pasta integrale al pomodoro	Frittata alle verdure miste	Pomodori/finocchi Julienne/finocchi cotti all'olio
MAR	24-mar				Pasta al ragù di carne bianca	Tortino di orata	Insalata verde/cavolfiori al vapore
MER	25-mar				Minestrone di verdure con farro	Polpette di carne al sugo	Patate lesse
GIO	26-mar				Pizza margherita (p.u)	-	Insalatona
VEN	27-mar				riso all'olio e parmigiano	Lenticchie in umido	verdure miste cotte
LUN	30-mar		5		Pasta/pasta integrale al pomodoro	Formaggio tenero	Finocchi julienne/ pomodori/Spinaci all'olio
MAR	31-mar				Pasta alla mediterranea	Legumi alla contadina	Carote julienne/carote all'olio
MER	1-apr				Pasta all'olio e parmigiano	Frittata ai formaggi	Broccoli all'olio
GIO	2-apr				Passato di verdure con orzo	Cotoletta di tacchino	Patate al forno
VEN	Festa				Risotto alla parmigiana	Filetti di merluzzo agli aromi	Insalata verde/fagiolini all'olio
LUN	Festa		6		Pasta/pasta integrale alla mediterranea	Bocconcini di tacchino agli aromi	Spinaci gratinati
MAR	Festa				Brodo vegetale con pastina	Platessa gratinata	Chiffonade di cavolo cappuccio/Carote all'olio
MER	8-apr				Pasta olio e parmigiano	Lenticchie in umido	Carote julienne/Fagiolini all'olio
GIO	9-apr				Risotto allo zafferano	Hamburger di pollo	Broccoli e patate
VEN	10-apr				Pizza margherita (p.u.)	-	Insalatona
LUN	13-apr		7		Pasta/pasta integrale al sugo di noci/al pomodoro	Omelette al forno	Finocchi julienne/Pomodori/ broccoli all'olio
MAR	14-apr				Passato di verdure con riso	Spezzatino di pollo	Carote cotte all'olio
MER	15-apr				Gnocchi di patate/pasta al pomodoro e basilico	Pepite di merluzzo in crosta di mais	Verdure miste in insalata/finocchi all'olio
GIO	16-apr				Couscous	Polpette di ceci in umido	Biete gratinate
VEN	17-apr				Pasta all'olio e parmigiano	Torta di porri/ Formaggio tenero	Carote julienne/Zucchine all'olio
LUN	20-apr		8		Pizza margherita (p.u.)	-	Insalatona
MAR	21-apr				Pasta al ragù di carne bianca	Frittata alle verdure miste	Cavolfiori al vapore
MER	22-apr				Pasta/pasta integrale al pomodoro	Polpette di carne	Carote julienne/carote cotte
GIO	23-apr				Brodo vegetale con pastina	Burger di orata	Verdure miste in insalata/ broccoli al vapore
VEN	24-apr				riso all'olio e parmigiano	Lenticchie in umido	Verdure miste cotte

A completamento del pasto sarà fornito Pane/Pane integrale e Frutta fresca, che sarà servita come merenda antimeridiana.

Prodotti di origine biologica ogni qualvolta presenti in menù: , Carne, Latte e derivati, Uova pastorizzate, Frutta, Verdure/Ortaggi, Legumi e Cereali, Derivati dei Cereali, Polpa/Passata di Pomodoro, Gnocchi di Patate, Olio EVO di provenienza nazionale, Aceto di vino, Erbe Aromatiche, Olive in salamoia, Succhi di frutta, Persce da acquacoltura, Pasta ripiena. Prosciutto crudo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Asiago DOP, Taleggio DOP, Frutta fresca DOP/IGP, Banane del commercio equo e solidale.



Scuole del comune di Fontevivo

Menù D - Anno Scolastico 2025/2026- Scuole primarie



Giorni				Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
LUN	4-mag		1	Riso all'olio e parmigiano	lenticchie agli aromi estivi	Carote all'olio
MAR	5-mag			Pasta al sugo di piselli	Scaloppa di pollo al limone	Pomodori
MER	6-mag			Pasta/ pasta integrale al pomodoro	Fishcake di orata	Fagiolini all'olio
GIO	7-mag			Tortelli di patate al burro e salvia/Pasta al pesto di zucchine	Polpettine di carne	Verdure miste in insalata/ zucchine all'olio
VEN	8-mag			Pasta al Pesto rosso	Erbazzone/Sformato di ricotta e spinaci	Carote julienne/ Biete all'olio e limone
LUN	11-mag		2	Pasta/ Pasta integrale alla mediterranea	Frittata al formaggio	Pomodori
MAR	12-mag			Pasta al pesto verde	Spezzatino di tacchino in umido	Spinaci gratinati
MER	13-mag			Pizza margherita (p.u)	-	Insalatona/passato
GIO	14-mag			Pasta al ragù di carne	Fagioli all'uccelletto	Verdure miste in insalata/carote all'olio
VEN	15-mag			Riso all'olio e parmigiano	Limanda gratinata	Patate e Fagiolini
LUN	18-mag		3	Gnocchi/pasta al pomodoro e basilico	Prosciutto cotto	Zucchine trifolate
MAR	19-mag			Pasta olio e parmigiano	Torta contadina/ Sformato di legumi e formaggio	Verdure miste in insalata/Biete all'olio
MER	20-mag			Pasta/ Pasta integrale al pesto di fagiolini	Omelette al forno	Pomodori
GIO	21-mag			Risotto allo zafferano	Polpette di orata	Fagiolini all'olio
VEN	22-mag			Pasta pomodoro e ricotta	Sovraccosce di pollo arrosto	Insalata/zucchine olio e limone
LUN	25-mag		4	Pasta/ Pasta integrale al pesto di zucchine	Frittata alle verdure miste	Patate e Fagiolini
MAR	26-mag			Riso al pomodoro e basilico	Lonza di maiale olio e prezzemolo (p.f.)	Carote julienne/Carote all'olio
MER	27-mag			Couscous	Polpettine di ceci in umido	Pomodori
GIO	28-mag			Pizza margherita (p.u)	-	Insalatona/passato
VEN	29-mag			Pasta al sugo di verdure estive	Filetto di platessa gratinato	Verdure miste cotte estive
LUN	1-giu		5	Riso all'olio e parmigiano	Lenticchie agli aromi estivi	Carote saporite
MAR	Festa			Pasta al sugo di piselli	Scaloppa di pollo al limone	Pomodori
MER	3-giu			Pasta/pasta integrale al pomodoro	Tortino di orata	Fagiolini all'olio
GIO	4-giu			Lasagne al ragù (p.u)	-	Verdure miste in insalata/zucchine all'olio
VEN	5-giu			Pasta al pesto e pomodorini	Erbazzone/Sformato di ricotta e spinaci	Carote julienne/biete all'olio e limone
LUN			6	Pasta alla mediterranea	Frittata al forno	Pomodori
MAR				Pasta al pesto verde	Prosciutto cotto	Spinaci gratinati
MER				Pasta/ Pasta integrale con sugo di piselli pomodorini e basilico	Straccetti di tacchino agli aromi	Insalata verde/Zucchine olio e limone
GIO				Pasta alle verdure	Polpette di legumi	Verdure miste in insalata/Carote all'olio
VEN				Riso all'olio e parmigiano	Filetto di limanda alla mugnaia	Patate e Fagiolini
LUN			7	Pizza margherita (p.u)	-	Insalatona/passato
MAR				Pasta olio e parmigiano	Torta contadina/ Sformato di legumi e formaggio	Biete all'olio evo
MER				Pasta al pomodoro	Omelette al formaggio	Pomodori
GIO				Risotto allo zafferano	Burger di orata	Fagiolini all'olio
VEN				Pasta/ Pasta integrale al sugo di verdure estive	Sovraccosce di pollo arrosto	Insalata verde/zucchine olio e limone
LUN			8	Pasta al pesto di zucchine	Frittata alle verdure miste	Patate e Fagiolini
MAR				Riso al pomodoro e basilico	Lonza di maiale olio e prezzemolo (p.f.)	Insalata verde/carote all'olio
MER				Pasta all'olio e parmigiano	Lenticchie in umido	Zucchine trifolate
GIO				Pasta al pesto rosso	Formaggio tenero	Pomodori
VEN				Pasta/ Pasta integrale al sugo di verdure	Fishcake di platessa	Verdure miste in insalata/biete all'olio e limone

A completamento del pasto sarà fornito Pane/Pane integrale e Frutta fresca, che sarà servita come merenda antimeridiana.

Prodotti di origine biologica ogni qualvolta presenti in menù: , Carne, Latte e derivati, Uova pastorizzate, Frutta, Verdure/Ortaggi, Legumi e Cereali, Derivati dei Cereali, Polpa/Passata di Pomodoro, Gnocchi di Patate, Olio EVO di provenienza nazionale, Aceto di vino, Erbe Aromatiche, Olive in salamoia, Succhi di frutta, Persce da acquacoltura, Pasta ripiena. Prosciutto crudo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Asiago DOP, Taleggio DOP, Frutta fresca DOP/IGP, Banane del commercio equo e solidale.