

I.C.S. "L. PORZIO" POSITANO (SA)
Prot. 0004293 del 01/10/2025
I (Entrata)



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Prevenzione Collettiva
Area Interdistrettuale n. 60 e 63

Via G. Falcone, 4 - 84014 - Nocera Inferiore

PEC: dp.uopc60_63@pec.aslsalerno.it - Mail: dp.uopc60_63@aslsalerno.it

N. Prot. 384 del 01/10/2025

All. n. 16

Al Responsabile Area Amministrativa
Comune di Positano
Dott. Michele Cappiello

Oggetto: Trasmissione menù scolastici A.S. 2025/2026 - Validazione

In riferimento a Vs nota di pari oggetto, recante n. Prot. 0015244, pervenuta via PEC alla scrivente UOSD in data 26/09/2025;

Vista la documentazione trasmessa in allegato all'istanza;

considerati gli attuali riferimenti quali:

- ✓ "Linee di indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva" (BURC n. 71 del 19 luglio 2021);
- ✓ "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" del Min. Sal. Approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021 (G.U. - SG n. 269 del 11 novembre 2021);
- ✓ "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva - fornitura di derrate alimentari" D.M. del 10 marzo 2020 (G.U. - S.G. n. 90 del 4 aprile 2020);

nel restituire unitamente alla presente il menù predisposto per la refezione scolastica per l'anno scolastico 2025/2026 appositamente vidimato, si dettano le seguenti raccomandazioni:

- di evitare le frittture privilegiando la tipologia di cottura al forno;
- di optare per bastoncini di pesce non prefritti e ottenuti da filetto intero e non da pesce ricomposto facendo attenzione agli ingredienti indicati nell'etichetta del prodotto (no grassi, sale, additivi, etc.);
- di favorire il consumo di frutta fresca di stagione; succhi e polpa di frutta (comunque non zuccherati e senza additivi né conservanti) devono rappresentare scelte occasionali;
- la somministrazione a piccoli pezzi di: mozzarella specificandone il tipo (se di bufala o vaccino) - verdura e frutta secondo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute per la prevenzione del soffocamento da cibo (giugno 2017);
- l'utilizzo di Olio Extravergine d'Oliva osservando la grammatura in funzione delle fasce d'età;
- l'utilizzo di sale iodato nella preparazione delle pietanze come indicato dalla L. 55 del 21/03/2005 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico ed altre patologie da carenza iodica";

c/o

c/o

- per i prodotti ortofrutticoli eventualmente surgelati la provenienza dovrà essere unicamente nazionale. Sono ammessi prodotti surgelati DOP, IGP e biologici;
- il rispetto delle norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati (L. R. n. 15 del 24/1/2001);

Nell'eventualità di alunni con **allergie** o **intolleranze alimentari** andranno previsti menù speciali e la puntuale osservazione delle norme previste per la somministrazione di eventuali pasti differenziati (Legge Regionale n. 2 del 11 febbraio 2003).

In particolare, per la preparazione degli alimenti privi di glutine, si raccomanda l'osservanza delle corrette procedure di ricevimento, stoccaggio, trasformazione e somministrazione con particolare attenzione alla fase di distribuzione del pasto speciale, distinto da apposita ed opportuna etichetta. Il personale deve essere informato, formato e addestrato alle procedure per l'allestimento, la distribuzione e la somministrazione del pasto al consumatore allergico e/o intollerante.

Ai fini della gestione di una eventuale tossinfezione alimentare, è utile che la **ditta produttrice** conservi n. 2 "**pasti testimone**" delle varie produzioni giornaliere, come suggerito dalle "Linee di indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva" (BURC n. 71 del 19 luglio 2021) sopra citate.

Si fa presente infine che:

- al Responsabile della Scuola compete il controllo complessivo sul servizio e la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sulla qualità merceologica, sul rispetto delle porzioni, sull'organizzazione e sulla conduzione del servizio e la valutazione dell'accettazione del pasto;
- il personale scolastico addetto all'assistenza ai pasti deve essere opportunamente formato ed aggiornato;
- la Scuola è tenuta a comunicare, per il tramite del SUAP, alla UOSD Prevenzione Collettiva competente per territorio, l'avvio dell'attività di somministrazione alimenti.

Nel restare disponibile a Vs eventuale si porgono

Distinti saluti



Il dirigente Responsabile
dott.ssa Gelsomina Lamberti

1° SETTIMANA MENU' INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro-	Pasta di semola	40g	50g	50g o 60g
	Mozzarella	Passato di pomodori	q.b.	q.b.	q.b
	Spinaci	Mozzarella	60g	90g	90g
	Pane'	Spinaci	50g	60g	60g
	Frutta di stagione	Spinaci	100g	150g	150g
MARTEDI'	Pasta e fagioli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Scaloppina di pollo	Aromi	q.b.	q.b	q.b
	Fagiolini	Fagioli cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Pane	Pollo	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Aromi: sedano, carota, cipolla, farina, vino bianco	q.b.	q.b	q.b.
MERCOLEDI'	Pasta con pesto	Fagiolini	100g	150g	150g
	Frittata	Burro	3g	3g	3g
	Carote all'insalata e finocchi	Pasta di semola	40g	50g	50g
	Pane	Pesto	15 g	20g	20g
	Frutta di stagione	Frittata uova, latte, parmigiano	60g	60g	60g
		Carote e finocchi	5g	5g	5g
			100g	150g	150g
	Lasagna alla bolognese	Pasta di semola	50g	60g	60g
		Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q. b.
		Carne macinata di bovino e Parmigiano grattugiato	20g	30g	30g
			5g	5g	5g
		Prosciutto cotto	30g	40g	50g

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

ASL Salerno

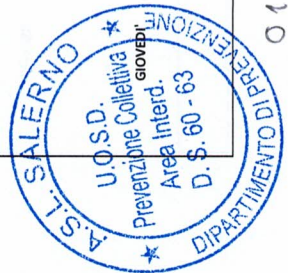
ASL Salerno

ASL Salerno

VENERDI'	Lattuga		100g	150g	150g
	Pane				
	Frutta di stagione				
	Pasta con lenticchie	Pasta di semola, aromi: sedano, carota, cipolla	30g	40g	50g
	Bastoncini di merluzzo	Lenticchie cotte sgocciolate	60g	90g	90g
	Bietola	Bastoncini merluzzo surgelati	n.2	n.3	n.3
	Pane	Bietola	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
TUTTI I GIORNI		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

2° SETTIMANA MENU' INVERNALE

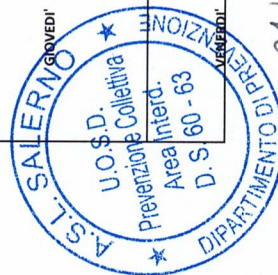
GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso al pomodoro	Riso Aromi: Sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	40g q.b.	50g q.b.	60g q.b.
	Frittata	Frittata: uova Latte	60g q.b.	60g q.b.	60g q.b.
	Purè di patate	Parmigiano	5g 100g	5g 100g	5g 100g
	Pane		q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	patate latte	100g q.b.	100g q.b.	100g q.b.
	Pasta e piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
MARTEDI'	Ricotta di latte vaccino	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Ricotta latte vaccino confezionata in monoporzioni	100g	100g	100g
	Frutta di stagione	Spinaci	100g	150g	150g
MERCOLEDI'	Pasta con crema di ceci 19	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Petto di pollo in scaloppina al limone	Ceci passati (cotti sgocciolati) Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	60g q.b.	90g q.b.	90g q.b.
	Carote all'insalata con finocchi				
	Pane	Pollo	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Olio, vino bianco e farina	q.b.	q.b.	q.b.
		Carote e finocchi	100g	150g	150g
	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	50g	60g	70g
	Polpette di carne macinata di vitello al forno	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata				
	Pane	Macinato di vitello:	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	parmigiano, albume d'uovo	3g 5g	3g 5g	3g 5g



		Insalata	100g	150g	150g
Pasta con minestrone Filetti o hamburger di merluzzo con pomodorini Fagiolini Pane Frutta di stagione	Insalata	Pasta di semola	30g	40g	50g
		Minestrone congelato	80g	100g	100g
		Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati,	q.b.	q.b.	q.b.
		Pesce surgelato	100g	100g	100g
		con pomodorini, origano, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Fagiolini	100g	150g	150g
TUTTI I GIORNI		Olio	10g	10g	10g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

3° SETTIMANA MENU'INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta e lenticchie	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Prosciutto cotto magro	Lenticchie cotte sgocciolate	60g	90g	90g
	Insalata	Aromi: cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	pelati			
	Frutta di stagione	Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio	30g	40g	50g
MARTEDI'		Insalata	100g	150g	150g
	Riso al parmigiano"	Riso	40g	50g	60g
	Cotoletta di pollo al forno 3	Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
	Purè di Patate	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Fettina di pollo Panatura:	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	pangrattato c uova	q.b.	q.b.	q.b.
		Latte	q.b.	q.b.	10g
		Patate	100g	100g	100g
		Burro	3g	3g	3g
	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	40g	50g	60g
MERCOLEDI'	Bastoncini di merluzzo	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Patate al forno	Bastoncini merluzzo surgelati	n.2	n.3	n.3
	Pane	Patate	100g	100g	100g
	Frutta di stagione				
	Pizza al pomodoro	Farina di semola o grano duro e lievito madre	60g	80g	80g
GIOVEDI'	Mozzarella	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote all'insalata con finocchi	Mozzarella	50g	60g	60g
	Pane	Carote e finocchi	100g	150g	150g
	Frutta di stagione	Riso	30g	40g	60g
	Riso e piselli	Piselli cotti sgocciolati	60g	90g	90g



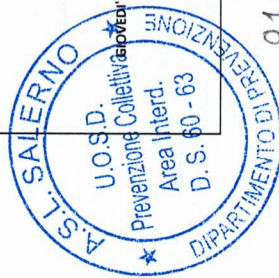
01/10/2025

TUTTI I GIORNI	Hamburger di merluzzo 4	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci				
	Pane	Hamburger merluzzo surgelati	80g	100g	100g
	Frutta di stagione	Spinaci	100g	150g	150g
		Olio	10g	15g	10g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

*In questa giornata il panino verrà distribuito ma non verrà consumato durante il pranzo, poiché come piatto unico avranno la focaccia/pizza

4° SETTIMANA MENU' INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola Ceci cotti sgocciolati	30g 60g	40g 90g	50g 90g
	Frittata	Aromi: cipolla, prezzemolo pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata mista	Uova, formaggio grattugiato, latte	60g 5g q.b.	60g 5g q.b.	60g 5g q.b.
	Pane	Insalata	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
MARTEDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	40g q.b.	50g q.b.	60g q.b.
	Scaloppina di vitello	Fettina vitello	60g	80g	80g
	Purè di patate	Aromi: sedano, carota, cipolla, farina, vino bianco e burro	q.b. 2g	q.b. 2g	q.b. 2g
	Pane	Patate	100g	100g	100g
	Frutta di stagione	Burro Parmigiano grattugiato Latte	2g 3g q.b.	2g 3g q.b.	2g 3g q.b.
MERCOLEDI'	Pasta al Ragù	Pasta di semola Aromi e carne macinata	30g q.b.	40g q.b.	40g q.b.
	Ricotta o Boccconcino	Ricotta vaccina o bocconcini confezionati	100g o 50g	100g o 50g	100g o 50g
	Spinaci	Pesce surgelato con pomodori, origano, aglio e olio e pangrattato	100g q.b.	100g q.b.	100g q.b.
	Pane	Spinaci	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
	Pasta e Piselli	Pasta di semola Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	40g q.b. 60g	50g q.b. 60g	60g q.b. 60g
	Nasello al forno gratinato	Piselli cotti sgocciolati			
	Carote	Pesce surgelato	100g	100g	100g
	Pane	Carote	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				



01/10/2025

VENERDI	Riso con verdura	Riso	30g 60g	40g 80g	50g 80g
	Polpette di platessa	Polpette con macinato di platessa	100g	100g	100g
	Fagiolini	Fagiolini	100g	150g	150g
	Pane				
	Frutta di stagione				
TUTTI I GIORNI		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	3
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

1° SETTIMANA MENU ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Provola o mozzarella	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata	Ceci cotti sgocciolati	60g.	90g	90g
	Pane	Provola o mozzarella	50g	50g	50g
	Frutta di stagione	Insalata	100g	100g	150g
MARTEDI'	Riso con verdure di stagione	Riso	40g	50g	60g
	Prosciutto Cotto	Verdure di stagione	40g	60g	60g
	Insalata mista	Prosciutto cotto confezionato	50g	60g	60g
	Pane	Insalata mista	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
MERCOLEDI'	Pasta con piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Petto di pollo al limone	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote all'insalata	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Petto di pollo:	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	burro, vino bianco farina e limone	3g q.b.	3g q.b.	3g q.b.
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	Carote	100g	150g	150g
	Hamburger di vitello	Pasta di semola	50g	60g	70g
	Insalata di patate	Aromi: sedano, carote, cipolle, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane'	Carne macinata di bovino	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Patate bollite	100g	100g	100g
GIOVEDI'	Pasta con pesto	Pasta di semola	40g	50g	50g
	Bastoncini di Merluzzo	Pesto	15g	20g.	20g
	Spinaci	Bastoncini di merluzzo surgelati	n.2	n.3	n.3



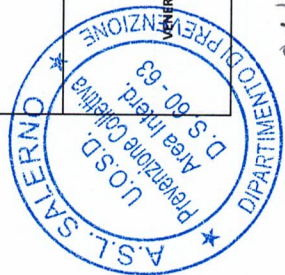
01/10/2025

TUTTI I GIORNI	Pane	Spinaci	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

—

2*SETTIMANA MENU 'ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso e zucchine	Riso	40g	50g	60g
	Scaloppine di vitello	Aromi: Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata mista	Zucchine	40g	60g	60g
	Pane	Fettine di vitello	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Burro	3g	3g	3g
MARTEDI'		Vino bianco e farina	q.b.	q.b.	q.b.
		Insalata mista	100g	150g	150g
	Pasta e fagioli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Polpette di merluzzo	Aromi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Purè di patate	Fagioli sgocciolati:	60g	90g	90g
MERCOLEDI'	Pane	Cuori di merluzzo	100g	120g	120g
	Frutta di stagione	Patate	100g	100g	100g
		Burro	3g	3g	3g
		Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	30g	40g	50g
GIOVEDI'	Frittata	Aromi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori	Uova	60g	60g	60g
	Pane'	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Pomodori	100g	150g	150g
		Pasta di semola	30g	40g	50g
VENERDI'	Pasta e ceci	Ceci passati (cotti sgocciolati)	60g	90g	90g
	Hamburger	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata	Hamburger	60g	80g	80g
	Pane'	Insalata			
	Frutta di stagione		100g	150g	150g
SABATO	Pasta con minestrone passato1	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Bastoncini di merluzzo4-10	Minestrone di verdure	100g	100g	100g
	Fagiolini	Aromi: sedano, carote, cipolle, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
		Bastoncini di merluzzo	n.2	n.3	n.3



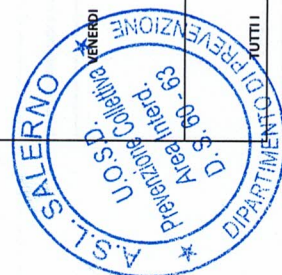
01/10/2025

TUTTI I GIORNI	Pane'	Fagiolini	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

—

3° SETTIMANA MENU' ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso con verdure di stagione	Riso	40g	50g	60g
	Prosciutto cotto	Verdure di stagione	50g	60g	60g
	Patate	Prosciutto cotto	50g	60g	60g
	Pane	Patate	100g	100g	100g
	Frutta di stagione				
MARTEDI'	Pasta e piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Polpette di merluzzo	Aromi: sedano, cipolle, carota, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucchine al forno	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Cuori di merluzzo	100g	120g	120g
	Frutta di stagione	Zucchine	100g	150g	150g
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	50g	60g	70g
	Frittata	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata di carote	Uova	60g	60g	60g
	Pane	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Insalata di carote	100g	150g	150g
GIOVEDI	Pizza al pomodoro e mozzarella	Farina di semola e lievito madre	60g	80g	80g
	Pomodori	Aromi: sedano, cipolle, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Mozzarella	50g	60g	60g
	Frutta di stagione	Pomodoro passata	q.b.	q.b.	q.b.
		Pomodori	100g	150g	150g
VENERDI	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Bastoncini di merluzzo	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci	Ceci cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Pane	Bastoncini	n.2	n.3	n.3
	Frutta di stagione	Spinaci	100g	150g	150g
SABATO		Olio	10g	15g	10g
		Pane	50g	50g	50g



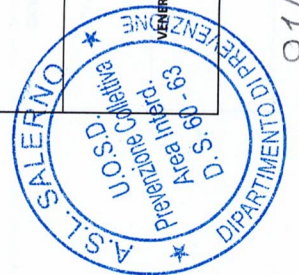
01/10/2025

GIORNI		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

*In questa giornata il panino verrà distribuito ma non verrà consumato durante il pranzo, poiché come piatto unico avranno la focaccia/pizza

4° SETTIMANA MENU ESTIVO

GIORNO	MENU	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta con pesto	Pasta di semola Pesto confezionato	40g 15g	50g 20g	60g 20g
	Frittata	Frittata: uova	60g	60g	60g
	Insalata mista	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Parmigiano	5g	5g	5g
	Frutta di stagione	Insalata mista	100g	150g	150g
MARTEDI'	Sfornato di riso al pomodoro con carne macinata e mozzarella	Riso Aromi: Sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati	40g q.b.	50g q.b.	60g q.b.
	Zucchini in padella	Macinato di vitello	40g	50g	50g
	Pane	Mozzarella	25g	30g	30g
	Frutta di stagione	Zucchini	100g	150g	150g
MERCOLEDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Cotoletta di pollo	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Ceci cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Frutta di stagione	Fettina di pollo	60g	80g	80g
		Panatura: pangrattato uova	q.b. 10g	q.b. 10g	q.b. 10g
GIOVEDI'	Pasta con minestrone	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Ricotta o Boccconcino	Minestrone di verdure	100g	100g	100g
	Insalata con pomodori	Aromi: sedano, carote, cipolle, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Ricotta o Boccconcino	100g/60g	100g/80g	100g/80g
	Frutta di stagione	Insalata e pomodori	100g	150g	150g
VENERDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	40g	50g	60g
	Nasello/Platessa al forno gratinato	Aromi: sedano, cipolle, carota Pomodori pelati	q.b. q.b.	q.b. q.b.	q.b. q.b.
		Nasello o Platessa	100g	100g	100g



01/10/2025

TUTTI I GIORNI	Spinaci o zucchine gratinate	Spinaci	100g	150g	150g
	Pane				
	Frutta di stagione				
		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	100g	100g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml