

## IV SETTIMANA

### primavera/estate

2025: 31 marzo-4 apr,  
28 apr. -2 mag.,  
26-30 mag.

### autunno/inverno

2024: 16-20 set. (dal 19),  
14-18 ott., 11-15 nov.,  
9-13 dic.  
2025: 6-10 gen.,  
3-7 feb., 3-7 mar.

lunedì

riso con zucchine e  
gamberetti\*  
farifrittata al basilico  
pomodori  
pane integrale  
frutta di stagione

pastina di brodo  
vegetale  
polpette di vitellone  
con piselli\*  
pane integrale  
frutta di stagione

martedì

pasta all'olio EVO  
e parmigiano reggiano  
erbazzone reggiano\*  
insalata  
pane  
frutta di stagione

riso al cappuccio viola  
erbazzone reggiano\*  
insalata  
pane  
frutta di stagione

mercoledì

giovedì

pastina in brodo vegetale  
cotoletta di pollo/  
tacchino al forno  
insalata  
pane  
banana equo solidale

pizza margherita  
petto di tacchino 1/2 razione  
carote crude  
pane  
banana equosolidale

venerdì

minestra di verdura\*  
con legumi con corallini  
filetto di pesce gratinato\*  
bietole\* alla parmigiana  
pane  
frutta di stagione

minestra di verdura\* e  
legumi con orzo  
cotoletta di pesce al forno\*  
spinaci\* alla parmigiana  
pane  
frutta di stagione

## ELENCO TIPOLOGIE DI PRODOTTI PRESENTI NEL MENU':

Prodotti BIOLOGICI  
(anche a filiera corta/Km 0)

Prodotti EQUO/SOLIDALI

Prodotti DOP/IGP e TIPICI

PESCE

(da acquicoltura biologica e/o di specie non a rischio)

Prodotti da AGRICOLTURA SOCIALE  
e/o LAVORO AGRICOLO DI QUALITA'.

Pane senza sale/integrale:  
una volta alla settimana.

Frutta rossa:  
due volte al mese nel menù estivo.

L'elenco dettagliato dei prodotti è presente  
nella pagina "scuole" del sito del Comune,  
alla voce "mense scolastiche"

I piatti contrassegnati da \*  
possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

La frutta prevista per il pranzo viene distribuita  
ai bambini come merenda di inizio mattina

La cucina fornisce DIETE SPECIALI per:

INTOLLERANZE ALIMENTARI

è necessario presentare domanda sul modulo  
presente sul sito con allegato certificato medico.

I certificati di intolleranza saranno  
vagliati dall'ASL e la dieta sarà predisposta  
indicativamente entro 10 giorni dalla consegna.  
La dieta resterà valida per tutto il grado scolastico,  
salvo richieste di variazioni.

Per CELIACI sono previsti alcuni prodotti artigianali  
(pane, pizza ed erbazzone).

MOTIVAZIONI ETICO/RELIGIOSE

è necessario presentare domanda  
annualmente su modulo presente sul sito.

N.B. sono previste ALTERNATIVE al menù  
SOLO per INDISPOSIZIONI TEMPORANEE  
(pasta in bianco, prosciutto cotto o formaggio).



# CORREGGIO A.S. 2024-25

## CUCINA: SELF L'UNA



# mENU'

Primarie a tempo pieno:  
Cantona e San Francesco

### autunno/inverno

dal 19/09/2024 (4° settimana) al 07/03/2025

### primavera/estate

dal 10/03/2025 (1° settimana) al 06/06/2025

## I SETTIMANA

primavera/estate

2025: 10-14 mar, 7-11 apr.,  
5-9 mag., 2-6 giu.

autunno/inverno

2024: 23-27 sett., 21-25 ott., 18-22 nov.,  
16-20 dic.  
2025: 13-17 gen., 10-14 feb.

## II SETTIMANA

primavera/estate

2025: 17-21 mar, 14-18 apr.,  
12-16 mag.

autunno/inverno

2024: 30 sett-4 ott.,  
28 ott.- 1 nov.,  
25 nov.-29 nov., 23 -27 dic.  
2025: 20-24 gen., 17-21 feb.

## III SETTIMANA

primavera/estate

2025: 24-28 mar,  
21-25 apr., 19-23 mag.

autunno/inverno

2024: 7-11 ott., 4-8 nov.,  
2-6 dic.  
2025: 27-31 gen.-24-28 feb.

lunedì

pasta al pesto  
erbazzone\*  
carote a filetto  
pane integrale  
frutta di stagione

pasta alla pizzaiola  
erbazzone\*  
carote a filetto  
pane integrale  
frutta di stagione

lunedì

pasta al pomodoro  
e basilico  
crocchette di verdura\*  
quinoa e lenticchie  
insalata mista  
pane integrale  
frutta di stagione

raviolini ricotta e spinaci al  
burro e parmigiano\*  
parmigiano reggiano 1/2 razione  
cappuccio/verza  
pane integrale  
frutta di stagione

lunedì

minestra di zucchine  
con riso  
frittata con spinaci\*  
fagiolini lessati\*  
pane integrale  
frutta di stagione

pasta all'arrabbiata  
frittata con zucca  
fagiolini lessati\*  
pane integrale  
frutta di stagione

martedì

giornata gluten-free



crema di piselli\* con riso  
bistecca alla svizzera  
pomodori  
gallette di mais  
banana equosolidale

giornata gluten-free



vellutata di ceci con riso  
bistecca alla svizzera  
insalata  
gallette di mais  
banana equosolidale

martedì

crema di legumi con riso  
pizza  
margherita  
insalata  
mista,  
pane  
frutta di stagione

crema di cannellini al rosmarino  
pizza margherita  
insalata mista  
pane  
frutta di stagione

martedì

pinzimonio  
tagliatelle al ragù  
pane  
gelato\*

lasagne  
pinzimonio  
pane  
frutta di stagione

mercoledì

giovedì

minestrone alla genovese\*  
con pasta  
pollo arrosto  
patate  
arrosto  
pane  
budino

brodo vegetale  
con pastina  
pollo al limone  
purea di patate  
pane  
budino

giovedì

pasta con ragù  
polpette di melanzane  
pomodori  
pane  
yogurt

pasta con ragù  
hamburger di verdura\*  
e legumi  
insalata mista  
pane  
yogurt

giovedì

crema di legumi e riso  
pizza margherita  
pomodori  
pane  
banana equosolidale

crema di legumi e riso  
cotoletta di pollo/  
tacchino al forno  
finocchi crudi  
pane  
banana equosolidale

venerdì

pasta agli spinaci\*  
bastoncini di pesce  
al forno\*  
carote  
pane  
frutta di stagione

pasta al pomodoro  
bastoncini di pesce  
al forno\*  
piselli\* con pomodoro  
pane  
frutta di stagione

venerdì

crema di verdura e legumi  
con pasta  
hamburger di pesce\*  
insalata  
pane  
frutta di stagione

crema di verdura e legumi  
con pasta  
filetto di pesce gratinato\*  
insalata  
pane  
frutta di stagione

venerdì

pasta e fagioli  
cotoletta di pesce\* al forno  
carote a filetto  
pane  
frutta di stagione

pasta e fagioli  
hamburger di pesce\*  
broccoli al  
vapore  
pane  
frutta di stagione