

IV SETTIMANA

primavera/estate

2026: 30 mar.-3 apr.,
27 apr.-1 mag.,
25-29 mag.

autunno/inverno

2025: 15-19 sett., 13-17 ott.,
10-14 nov., 8-12 dic.
2026: 5-9 gen.,
2-6 feb., 2-6 mar.

lunedì

pasta con zucchine
e menta
falafel di ceci
pomodori
frutta di stagione

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

martedì

minestra di verdura*
con legumi con
corallini
erbazzone reggiano*
carote crude
pane
frutta di stagione

minestra di verdura*
e legumi con orzo
erbazzone reggiano*
carote crude
pane
frutta di stagione

mercoledì

pasta all'olio EVO
e Parmigiano Reggiano
frittata al forno con verdure
carote
pane
frutta fresca di stagione

pasta aglio e olio
frittata al forno con verdure
finocchi
pane
frutta fresca di stagione

giovedì

riso ai piselli
cotoletta di pollo/
tacchino al forno
insalata
pane
banana equosolidale

pizza margherita
petto di tacchino 1/2 razione
insalata mista
pane
banana equosolidale

venerdì

pasta al pesto
filetto di pesce* in crosta di
mais
bietole* alla parmigiana
pane
frutta di stagione

riso al cappuccio viola
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 "mense scolastiche"
del sito del Comune.

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).



Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti
e Nutrizione



CORREGGIO
A.S. 2025-26
CUCINA:SELF L'UNA



MENÙ

PRIMARIE A TEMPO NORMALE: CANOLO, PRATO
E CENTRI GIOCO TERRITORIALI

autunno/inverno

dal 15/09/2025 (4° settimana) al
06/03/2026

primavera/estate

dal 9/03/2026 (1° settimana) al
05/06/2026

IC Correggio 2 comunica che la mensa inizia nella settimana
del 22/09/25 e finisce nella settimana del 25/05/2026

	I SETTIMANA		II SETTIMANA		III SETTIMANA	
	primavera/estate	autunno/inverno	primavera/estate	autunno/inverno	primavera/estate	autunno/inverno
	2026: 9-13 mar., 6-10 apr., 4-8 mag., 1-5 giu.	2025: 22-26 sett., 20-24 ott., 17-21 nov., 15-19 dic. 2026: 12-16 gen., 9-13 feb.	2026: 16-20 mar., 13-17 apr., 11-15 mag.	2025: 29 sett-3 ott., 23-27 ott., 24-28 nov., 22 -26 dic. 2026: 19-23 gen., 16-20 feb.	2026: 23-27 mar, 20-24 apr., 18-22 mag.	2025: 6-10 ott., 3-7 nov., 1-5 dic. 2026: 26-30 gen., 23-27 feb.
lunedì	pasta al pomodoro e basilico erbazzone* carote a filetto pane integrale frutta di stagione	pasta ricotta e zafferano erbazzone* carote a filetto pane integrale frutta di stagione	pasta al pesto crocchette di verdura* quinoa e lenticchie fagiolini* al prezzemolo 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	riso alla parmigiana frittata con spinaci* fagiolini lessati* pane integrale frutta di stagione	riso alla parmigiana frittata con zucca fagiolini lessati* pane integrale frutta di stagione
martedì	<i>giornata gluten-free</i>  crema di piselli * con riso pollo arrosto patate arrosto gallette di mais banana equosolidale	<i>giornata gluten-free</i>  vellutata di ceci con riso pollo al limone purea di patate gallette di mais banana equosolidale	crema di legumi e verdure pizza margherita insalata mista pane frutta di stagione	crema di cannellini al rosmarino pizza margherita insalata mista pane frutta di stagione	pinzimonio tagliatelle al ragù pane gelato*	lasagne carote a filetto pane frutta di stagione
mercoledì	pasta agli spinaci* bastoncini di pesce al forno* carote pane frutta di stagione	chicche di patate al pomodoro bastoncini di pesce al forno* broccoli * gratinati pane frutta di stagione	pasta all'arrabbiata scaloppina di pollo alla salvia zucchine gratinate pane frutta fresca di stagione	pastina in brodo vegetale scaloppina di pollo alla salvia finocchi gratinati al forno pane frutta fresca di stagione	minestra di zucchine con riso bruschetta con hummus di ceci insalata pane frutta fresca di stagione	pasta e fagioli crocchette di patate e formaggio* cappuccio pane frutta fresca di stagione
giovedì	riso agli asparagi bistecca alla svizzera pomodori pane budino	brodo vegetale con pastina bistecca alla svizzera insalata pane budino	pasta con ragù hamburger di verdura* e legumi pomodori pane yogurt	pasta con ragù hamburger di verdura* e legumi insalata mista pane yogurt	pizza margherita petto di tacchino 1/2 razione pomodori pane banana equosolidale	crema di legumi e riso cotoletta di pollo/ tacchino al forno finocchi crudi pane banana equosolidale
venerdì	pasta all'olio evo e parmigiano hamburger di legumi* insalata pane frutta fresca di stagione	riso alla zucca crocchette di carote e piselli* finocchi crudi pane frutta fresca di stagione	riso alle erbe fini hamburger di pesce* carote crude pane frutta di stagione	riso barbabietola e stracchino filetto di pesce gratinato * carote crude pane frutta di stagione	pasta al ragu, di carote, zucchine e piselli (B)* cotoletta di pesce al forno* carote a filetto pane frutta di stagione	pasta al pomodoro hamburger di pesce* broccoli al vapore pane frutta di stagione