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 pane integrale frutta di stagione	pastina in 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		
giovedì	riso ai piselli cotoletta di pollo/ tacchino al forno insalata pane banana equo solidale	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).

CIRFOOD
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

CITTÀ DI CORREGGIO
ISECS

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

menù

PRIMARIE A TEMPO PIENO:
CANTONA E SAN FRANCESCO

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 1 comunica che la mensa inizia il 18/09/25 e finisce il 29/05/2026

	I SETTIMANA		II SETTIMANA		III SETTIMANA	
	primavera/estate 2026: 9-13 mar., 6-10 apr., 4-8 mag., 1-5 giu.	autunno/inverno 2025: 22-26 set., 20-24 ott., 17-21 nov., 15-19 dic. 2026: 12-16 gen., 9-13 feb.	primavera/estate 2026: 16-20 mar., 13-17 apr., 11-15 mag.	autunno/inverno 2025: 29 set.-3 ott., 28 ott.- 1 nov., 24-28 nov., 22 -26 dic. 2026: 19-23 gen., 16-20 feb.	primavera/estate 2026: 23-27 mar., 20-24 apr., 18-22 mag.	autunno/inverno 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	*giornata gluten-free* crema di piselli * con riso pollo arrosto patate arrosto gallette di mais banana equosolidale	*giornata gluten-free* 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						
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 ½ 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