

IV SETTIMANA

primavera/estate

2027: 29 mar., 2 apr.,
26-30 apr.,
24-28 mag.

autunno/inverno

2026: 14-18 sett., 12-16
ott.,
9-13 nov., 7-11 dic.
2027: 4-8 gen.,
1-5 feb., 1-5 mar.

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 per le primarie
e annuale per lo 0/6, salvo richieste di variazioni.

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

MOTIVAZIONI ETICO/RELIGIOSE

è necessario presentare domanda
su modulo presente sul sito, con validità
per tutto il grado scolastico.

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. 2026-27

CUCINA: SELF L'UNA



menù

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



autunno/inverno

dal 21/09/2026 (1° settimana)
al 05/03/2027

primavera/estate

dal 8/03/2027 (1° settimana)
al 04/06/2027

lunedì

pastina di brodo
vegetale
bistecca alla svizzera
pomodori
pane integrale
frutta di stagione

pastina di brodo
vegetale
bistecca alla svizzera
insalata
pane integrale
frutta di stagione

martedì

pasta al ragù di carote,
zucchine e piselli (B)*
cotoletta di pesce al forno*
carote a filetto
pane
frutta di stagione

pasta al pomodoro
hamburger di pesce*
fagiolini all'olio*
pane
frutta di stagione

mercoledì

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

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

giovedì

riso agli asparagi*
sformato di verdure
e legumi*
fagiolini all'olio*
pane
budino

riso alla zucca
sformato di verdure e legumi*
cappuccio/verza
pane
budino

venerdì

minestra di zucchine
con pasta*
torta salata di spinaci e
bietole*
carote a filetto, pane
frutta di stagione

pasta e fagioli
torta salata di spinaci e bietole*
carote a filetto
pane
frutta di stagione

I SETTIMANA

primavera/estate

2027: 8-12 mar., 5-9 apr.,
3-7 mag., 31mag.-4 giu.

riso alla parmigiana
frittata con zucchine
insalata mista
pane integrale
frutta di stagione

crema di piselli* con riso
pollo arrosto
patate arrosto
gallette di mais
banana equosolidale

pasta al pesto
bastoncini di pesce al forno*
pomodori
pane
frutta di stagione

minestra di verdura con
legumi con pasta*
polpette di vitellone
con piselli*
pane
frutta di stagione

pasta al pomodoro
e basilico
hamburger di legumi
carote
pane
frutta fresca di stagione

autunno/inverno

2026: 21-25 set., 19-23 ott., 16-20 nov.,
14-18 dic.
2027: 11-15 gen., 8-12 feb.

riso alla parmigiana
frittata con zucca
insalata mista
pane integrale
frutta di stagione

giornata gluten-free

vellutata di ceci con riso
pollo al limone
purea di patate
gallette di mais
banana equosolidale

chicche di patate al pomodoro
 bastoncini di pesce al forno*
 carote
 pane
 frutta di stagione

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

pasta all'isolana
crocchette di carote e
piselli*
insalata
pane
frutta fresca di stagione

II SETTIMANA

primavera/estate

2027: 15-19 mar., 12-16 apr.,
10-14 mag.

pasta con zucchine e menta
crocchette di verdura
quinoa e lenticchie*
carote
pane integrale
frutta di stagione

crema di legumi e verdure*
pizza margherita
insalata
mista
pane
frutta di stagione

pasta con ragù
hamburger di verdure e
legumi
zucchine gratinate
pane
frutta fresca di stagione

pasta all'arrabbiata
rosto di tacchino al forno
pomodori
pane
frutta di stagione

riso alle erbe fini
 hamburger di pesce*
 insalata
 pane
 frutta di stagione

autunno/inverno

2026: 28 set.-2 ott.,
26-30 ott.
23-27 nov., 21 -25 dic.
2027: 18-22 gen., 15-19 feb.

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

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

pasta con ragù
hamburger di verdure
e legumi
broccoli gratinati*
pane
frutta fresca di stagione

minestra di verdura e
legumi* con orzo
arrosto di tacchino al forno
insalata
pane
frutta di stagione

riso al cappuccio viola
 filetto di pesce gratinato*
 carote crude
 pane
 frutta di stagione

III SETTIMANA

primavera/estate

2027: 22-26 mar.,
19-23 apr., 17-21 mag.

pasta ai piselli*
torta salata di spinaci e
bietole*
carote
pane integrale
frutta di stagione

pinzimonio
tagliatelle al ragù
pane
gelato

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

crema di legumi con pasta
cotoletta di pollo/
tacchino al forno
pomodori
pane
banana equosolidale

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

autunno/inverno

2026: 5-9 ott., 2-6 nov.,
30 nov.-4 dic.
2027: 25-29 gen., 22-26 feb.

pastina in brodo vegetale
 torta salata di spinaci e
 bietole*
 carote
 pane integrale
 frutta di stagione

lasagne*
insalata
pane
frutta di stagione

pasta aglio e olio
frittata al forno con
piselli e carote*
cappuccio/verza
pane
frutta fresca di stagione

crema di legumi con pasta
cotoletta di pollo/
tacchino al forno
finocchi crudi
pane
banana equosolidale

riso agli spinaci*
 cotoletta di pesce al forno*
 spinaci alla parmigiana*
 pane
 frutta di stagione