



Menù Autunno 2026 – Scuole Elementari e Medie

	1° SETTIMANA 07/09/2026 – 05/10/2026 – 30/11/2026	2° SETTIMANA 14/09/2026 – 12/10/2026 – 09/11/2026	3° SETTIMANA 21/09/2026 – 19/10/2026 – 16/11/2026	4° SETTIMANA 28/09/2026 – 26/10/2026 – 23/11/2026
Lunedì	Piatto unico Cappucci julienne BIO Pizza margherita BIO Zucchine al forno BIO Frutta BIO	Pomodori in insalata BIO Pasta integrale alla norma KMØ BIO Bocconcini di pollo al limone BIO PP S Broccoli all'olio BIO Frutta BIO – Pane bianco KMØ	Cetrioli in insalata BIO Risotto allo zafferano KMØ BIO Arrosto di tacchino in salsa tonnata BIO PP ABF S Spinaci all'olio BIO Yogurt alla frutta KMØ BIO – Piccolo pane bianco KMØ	Piatto unico Carote julienne BIO Lasagne con verdure e formaggio KMØ BIO PP S Crostata all'albicocca – Pane integrale KMØ
Martedì	Finocchi julienne BIO Pasta all'olio e grana KMØ BIO S Sformatino di trota, quinoa e verdure KMØ BIO PP S Broccoli all'olio BIO Frutta BIO – Pane segalino KMØ	Carote julienne BIO S Spätzle all'uovo al burro KMØ S Piselli in umido BIO S Fagiolini all'olio BIO Frutta BIO - Pane bianco KMØ	Piatto unico Pomodori in insalata BIO Pasta e fagioli KMØ BIO PP S Cavolfiori all'olio BIO Torta al cioccolato e miglio KMØ BIO PP - Pane bianco KMØ	Piatto unico Cappucci julienne BIO Gulasch BIO PP con canederli al formaggio con burro KMØ BIO PP S Carote all'olio BIO Frutta BIO - Pane segalino KMØ
Mercoledì	Piatto unico Insalata verde BIO Spezzatino di tacchino al pomodoro BIO PP con tortino di semolino gratinato BIO KMØ S Fagiolini all'olio BIO Frutta BIO - Pane bianco KMØ	Cetrioli in insalata BIO Crema di carote KMØ BIO S Passera con salsa alla pizzaiola BIO MSC Patate al forno KMØ BIO Torta alle mele e cannella KMØ BIO PP - Crostone al pomodoro KMØ BIO	Cappucci julienne BIO Pasta all'olio e grana KMØ BIO Sovracoscia con osso BIO PP S Carote all'olio BIO Frutta BIO - Pane segalino KMØ	Pomodori in insalata BIO Pasta al pesto alla ligure (S) KMØ BIO Rotolo di tacchino con frittata alle zucchine KMØ BIO PP Frutta BIO – Pane bianco KMØ
Giovedì	Carote julienne BIO Zuppa di legumi KMØ BIO PP Stracchino KMØ S Spinaci all'olio BIO S Gelato - Piccolo pane bianco KMØ	Piatto unico Cappucci julienne BIO Lasagne alla bolognese KMØ BIO PP S Cavolfiori all'olio BIO Yogurt alla frutta KMØ BIO – Pane segalino KMØ	Piatto unico Cetrioli in insalata BIO Pizza margherita BIO Zucchine al forno BIO Frutta BIO	Cappucci julienne BIO Pasta all'ortolana KMØ BIO S Merluzzo croccante BIO MSC PP S Biete all'olio BIO Frutta BIO - Pane segalino KMØ
Venerdì	Cetrioli in insalata BIO Risotto al pomodoro KMØ BIO Arrosto di maiale con sughetto di verdure e rosmarino KMØ BIO PP Yogurt alla frutta KMØ BIO – Pane segalino KMØ	Insalata verde BIO Pasta al pomodoro KMØ BIO Torta di patate, uovo e prosciutto di tacchino KMØ BIO PP S Biete all'olio BIO Frutta BIO - Pane integrale KMØ	Cappucci julienne BIO S Schlutzkrapfen agli spinaci al burro KMØ BIO Crocchette di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone KMØ BIO MSC PP Frutta BIO - Pane segalino KMØ	Finocchi julienne BIO Crema di pomodori e patate KMØ BIO PP Polpette di ricotta, spinaci (S) e farina integrale di ceci con salsa di pomodoro KMØ BIO PP Yogurt al naturale con miele Alto Adige KMØ BIO new - Pane bianco KMØ

KMØ = con prodotti/ingredienti a KMØ; = con prodotti/ingredienti DOP; = con prodotti/ingredienti IGP; **BIO** = con prodotti/ingredienti Biologici; = piatto tipico; = piatto unico; **PP** = produzione propria; = con prodotti/ingredienti equisolidali (banane, zafferano, cacao amaro in polvere); **S** = la pietanza può contenere prodotti surgelati. **MSC** = prodotti da pesca sostenibile. Frutta **KMØ**: Mela Alto Adige IGP, Mela della Val di Non/Val di Sole DOP regionale. La frutta non viene specificata per singola giornata in quanto può variare a seconda della disponibilità e stagionalità; **new** = piatto proposto per la prima volta, **ABF** = Antibiotic-free. Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, kiwi, uva, arancia, clementine, banana. Si INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi al servizio al +39 329 7128543. In caso di indisponibilità della materia prima prevista da ricetta verrà sostituita con prodotto simile. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, messa a disposizione in mensa oppure sul sito istituzionale www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica