























































































































































	1° SETTIMANA 29/06/2026 – 27/07/2026	2° SETTIMANA 06/07/2026	3° SETTIMANA 13/07/2026	4° SETTIMANA 20/07/2026
Lunedì	Piatto unico Carote julienne  S Pizza margherita   PP Pane segalino  - Frutta 	Piatto unico Cappucci julienne  S Pizza margherita   PP Verdure al forno  Pane bianco  - S Gelato	Piatto unico Cetrioli in insalata  S Pizza margherita   PP Pane bianco  - Frutta 	Piatto unico Cetrioli in insalata  S Pizza margherita   PP Lenticchie in umido  Pane bianco  - S Gelato
Martedì	Pomodori in insalata  Pasta all'olio e grana    Sofficcino di prosciutto e formaggio impanato  PP Patate al forno  Pane bianco  - Yogurt alla frutta  	Carote julienne  Pasta integrale alla norma    S Polpette di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro   PP Pane segalino  - Frutta 	Pomodori in insalata  Pasta all'ortolana    Rotolo di tacchino con frittata e spinaci (S)  PP Pane bianco  - Budino al cioccolato   PP	Pomodori in insalata  Risotto allo zafferano     Hamburger di manzo con verdure   PP Pane bianco  - Frutta 
Mercoledì	Insalata verde  Pasta all'ortolana    Arrosti di tacchino in salsa tonnata  PP Pane bianco  - Frutta 	Cetrioli in insalata  Pasta al pomodoro    Prosciutto crudo  e melone  Pane bianco  - Frutta 	Piatto unico Insalata verde  Bocconcini di pollo al pomodoro  PP con tortino di semolino    PP Pane segalino  - Yogurt alla frutta  	Cappucci julienne  Pasta alla carbonara    Crocchette di trota (S) e verdure   PP Pane bianco  - Frutta 
Giovedì	Piatto unico Cetrioli in insalata  Lasagne al pesto, mozzarella e verdure (S)    PP Pane bianco  - Frutta 	Risotto d'orzo con verdure e pancetta    Caprese  S Fagiolini all'olio  Pane bianco  - Yogurt alla frutta  	Cappucci julienne  Pasta con pesto di zucchini    Polpette croccanti di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone    PP Pane bianco  - Frutta 	Carote julienne  Gnocchetti di ricotta, pane e spinaci (S) con salsa al formaggio    PP Zucchine ripiene    PP Pane bianco  - Frutta 
Venerdì	Cappucci julienne  Gnocchi di segale con salsa di pomodoro   S Ciuffi di calamaro gratinati con pane aromatico   Pane bianco  - Frutta 	Insalata verde  Pasta al ragù    PP S Merluzzo dorato   S Carote all'olio  Pane bianco  - Frutta 	Piatto unico Carote julienne  Lasagne pomodoro e mozzarella    S Spinaci all'olio  Pane bianco  - Frutta 	Insalata verde  Pasta all'olio e grana    Melanzane alla parmigiana    Pane segalino  - Yogurt alla frutta  

 = con prodotti/ingredienti a KMØ;  = con prodotti/ingredienti DOP;  = con prodotti/ingredienti IGP;  = con prodotti/ingredienti Biologici;  = piatto tipico;  = piatto unico; PP = produzione propria;  = con prodotti/ingredienti equosolidali (banane, zafferano, cacao amaro in polvere); S = la pietanza può contenere prodotti surgelati.  = prodotti da pesca sostenibile. Frutta : 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;  = piatto proposto per la prima volta.

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 ricettario 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